USER'S GUIDE

MAYTAG®

Installer: Please leave this manual with this appliance.

Consumer: Please read and keep this manual for future reference. Keep sales receipt and/or cancelled check as proof of purchase.

Model Number

_ _ _ _ _ _ _ _

Serial Number

_ _ _ _ _ _ _ _

Date of Purchase

In our continuing effort to improve the quality and performance of our cooking products, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

If you have questions, call:

1-800-688-9900 U.S.A.
1-800-688-2002 Canada
1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired)
(Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)
Internet: http://www.maytag.com

For service information, see page 19.

SAFETY ..... **Pages 1-3**

SURFACE COOKING ..... **Pages 4-5**

OVEN COOKING ..... **Pages 6-13**

CARE & CLEANING ..... **Pages 14-17**

BEFORE YOU CALL ..... **Page 18**

WARRANTY ..... **Page 19**

GUIDE DE L'UTILISATEUR ..... **Page 20**

GUÍA DEL USUARIO ..... **Page 42**

Form No. A/05/01 Part No. 8113P292-60 MAYTAG ONLINE http://www.maytag.com 74005917 Litho U.S.A.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read and follow all instructions before using this appliance to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this guide.

To ensure proper and safe operation: Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician.

WARNING:

- **ALL RANGES CAN TIP AND CAUSE INJURIES TO PERSONS**

- **INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE**

- **FOLLOW ALL INSTALLATION INSTRUCTIONS**

WARNING: To reduce risk of tipping of the appliance from abnormal usage or by excessive loading of the oven door, the appliance must be secured by a properly installed anti-tip device.

To check if device is properly installed, look underneath range with a flashlight to make sure one of the rear leveling legs is properly engaged in the bracket slot. The anti-tip device secures the rear leveling leg to the floor when properly engaged. You should check this anytime the range has been moved.

In Case of Fire

Turn off appliance and ventilating hood to avoid spreading the flame. Extinguish flame then turn on hood to remove smoke and odor.

- **Cooktop:** Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet.

  NEVER pick up or move a flaming pan.

- **Oven:** Smother fire or flame by closing the oven door.

Do not use water on grease fires. Use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher to smother fire or flame.

General Instructions

This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. Do not use any devices or accessories that are not specifically recommended in this manual. Do not use eyelid covers, stove top grills or add-on oven convection systems. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this manual can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of this appliance.

WARNING: NEVER use appliance door, or drawer, if equipped, as a step stool or seat as this may result in possible tipping of the appliance, damage to the appliance, and serious injuries.

If appliance is installed near a window, precautions should be taken to prevent curtains from blowing over surface elements.

NEVER use appliance to warm or heat the room. Failure to follow this instruction can lead to possible burns, injury, fire, or damage to the appliance.

NEVER wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Clothing could catch utensil handles or ignite and cause burns if garment comes in contact with hot heating elements.

To ensure proper operation and to avoid damage to the appliance or possible injury, do not adjust, service, repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this guide. Refer all other servicing to a qualified technician.

NEVER store or use gasoline or other combustible or flammable materials in the oven, near surface units or in the vicinity of this appliance as fumes could create a fire hazard or an explosion.

To prevent grease fires, do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance.

Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in a steam burn. Do not let potholders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth which could easily touch hot heating elements and ignite.

Always turn off all controls when cooking is completed.

NEVER heat unopened containers on the surface unit or in the oven. Pressure build-up in the container may cause container to burst resulting in burns, injury or damage to the appliance.

NEVER use aluminum foil to line drip bowls or cover oven racks or oven bottom. This could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Use foil only as directed in this guide.

Aerosol-type cans are explosive when exposed to heat and may be highly flammable. Do not use or store near appliance.

Cooktop

NEVER leave surface units unattended especially when using high heat. An unattended boilover could cause smoking and a greasy spillover can cause a fire.

This appliance is equipped with different size surface elements. Select pans with flat bottoms large enough to cover element. Fitting pan size to element will improve cooking efficiency.

If pan is smaller than element, a portion of the element will be exposed to direct contact and could ignite clothing or potholder.

Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop or oven service without breaking due to the sudden change in temperature. Follow utensil manufacturer's instructions when using glass.

Turn pan handle toward center of cooktop, not out into the room or over another surface element. This reduces the risk of burns, ignition of flammable materials, or spillage if pan is accidently bumped or reached by small children.

Glass-Ceramic Cooktop

NEVER cook on broken cooktop. If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Clean cooktop with caution. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. If a wet sponge, cloth, or paper towel is used on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn.

Deep Fat Fryers

Use extreme caution when moving the grease pan or disposing of hot grease. Allow grease to cool before attempting to move pan.

Oven

Use care when opening door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.

For proper oven operation and performance, do not block or obstruct oven vent duct. When in use, the vent and surrounding area may become hot enough to cause burns.

Always place oven racks in desired locations while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot element in oven.

Self-Cleaning Oven

Clean only parts listed in this guide. Do not clean door gasket. The gasket is essential for a good seal. Do not rub, damage, or move the gasket.

Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

Before self-cleaning the oven, remove broiler pan, oven racks and other utensils to prevent excessive smoking, discoloration of the oven racks or possible damage to utensils.

Wipe up excessive spillovers, especially greasy spills, before the clean cycle to prevent smoking, flare-ups or flaming.

It is normal for the cooktop to become hot during a clean cycle. Therefore, avoid touching the cooktop, door, window or oven vent during a clean cycle.

Heating Elements

NEVER touch surface or oven heating elements, areas near elements, or interior surfaces of oven.

Heating elements may be hot even though they are dark in color. Areas near surface elements and interior surfaces of an oven may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements, areas near elements, or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS, CONT.

Other potentially hot surfaces include: Cooktop, areas facing the cooktop, oven vent, and surfaces near the vent opening, oven door, areas around the door and oven window.

Child Safety

NEVER leave children alone or unsupervised in area where appliance is in use or is still hot.

NEVER allow children to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

CAUTION: NEVER store items of interest to children in cabinets above an appliance or on backguard of a range. Children climbing on appliance, door or drawer to reach items could damage the appliance or be burned or seriously injured.

Children must be taught that the appliance and utensils in or on it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children should not be allowed to play with controls or other parts of the unit.

Ventilating Hoods

Clean range hood and filters frequently to prevent grease or other flammable materials from accumulating on hood or filter and to avoid grease fires.

Turn the fan on when flambéing foods (such as Cherries Jubilee) under the hood.

Important Safety Notice and Warning

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

Users of this appliance are hereby warned that when the oven is engaged in the self-clean cycle, there may be some low level exposure to some of the listed substances, including carbon monoxide. Exposure to these substances can be minimized by properly venting the oven to the outdoors during the self-clean cycle by opening a window and/or door in the room where the appliance is located.

IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS: Never keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

Save These Instructions For Future Reference

SURFACE COOKING

SURFACE CONTROLS

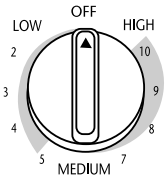
Use to turn on the surface elements. An infinite choice of heat settings is available from **LOW** to **HIGH**. The knobs can be set on or between any of the settings.

SETTING THE CONTROLS

1. Place pan on surface element.
2. Push in and turn the knob in either direction to the desired heat setting.
   - ➢ The backguard is marked to identify which element the knob controls. For example, the icon to the left indicates right front element.
3. There is an indicator light by each pair of control knobs. When one or both of the surface control knobs are turned on, the light will turn on. The light will turn off when the surface elements are turned off.
4. After cooking, turn knob to OFF. Remove pan.

SUGGESTED HEAT SETTINGS

The size, type of cookware and cooking operation will affect the heat setting. For information on cookware and other factors affecting heat settings, refer to **"Cooking Made Simple"** booklet.



HIGH: Use to bring liquid to a boil. Always reduce setting to a lower heat when liquids begin to boil or foods begin to cook.

9 MED. HIGH: Use to brown meat, heat oil for deep fat frying or sautéing. Maintain fast boil for large amounts of liquids.

MEDIUM: Use to maintain slow boil for large amounts of liquids and for most frying operations.

3 MED. LOW: Use to continue cooking covered foods or steam foods.

LOW: Use to keep foods warm and melt chocolate and butter.

CAUTION:

Before Cooking

- ➢ Always place a pan on the surface unit before you turn it on. To prevent damage to range, never operate surface unit without a pan in place.
- ➢ **NEVER** use the cooktop as a storage area for food or cookware.

During Cooking

- ➢ Be sure you know which knob controls which surface unit. Make sure you turned on the correct surface unit.
- ➢ Begin cooking on a higher heat setting then reduce to a lower setting to complete the operation. Never use a high heat setting for extended cooking.
- ➢ **NEVER** allow a pan to boil dry. This could damage the pan and the appliance.
- ➢ **NEVER** touch cooktop until it has cooled. Expect some parts of the cooktop, especially around the surface units, to become warm or hot during cooking. Use potholders to protect hands.

After Cooking

- ➢ Make sure surface unit is turned off.
- ➢ Clean up messy spills as soon as possible.

Other Tips

- ➢ If cabinet storage is provided directly above cooking surface, limit it to items that are infrequently used and can be safely stored in an area subjected to heat.

  Temperatures may be unsafe for items such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.
- ➢ **NEVER** leave any items, especially plastic items, on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items, melt or soften plastics, or increase pressure in closed containers causing them to burst.
- ➢ **NEVER** allow aluminum foil, meat probes or any other metal object, other than a pan on a surface element, to contact heating elements.

GLASS-CERAMIC SURFACE

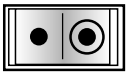
COOKING AREAS

The cooking areas on your range are identified by permanent patterns on the glass-ceramic surface. For most efficient cooking, fit the pan size to the element size.

Pans should not extend more than 1/2 to 1-inch beyond the cooking area.

For more information on cookware, refer to **"Cooking Made Simple"** booklet.

DUAL ELEMENT

Select glass-ceramic surfaces are equipped with a dual element located in the right front position. To turn on the large element press the rocker switch toward the ◉ . To turn on the smaller element press the rocker switch toward ● . 

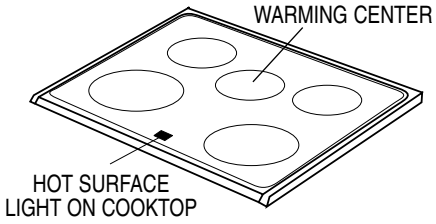
COOKWARE

To achieve optimum cooking performance, use heavy-gauge, flat, smooth bottom pans that conform to the diameter of the cooking area. (See **"Cooking Made Simple"** for cookware characteristics and recommendations.)

SURFACE COOKING, CONT.

HOT SURFACE LIGHT

The hot surface indicator light is located at the front center of the cooktop. The light will be illuminated when any cooking area is hot. It will remain on, even after the control is turned off, until the area has cooled.



WARMING CENTER
(Select models)

Use the warming center to keep cooked foods warm, such as vegetables, gravies and oven-safe dinner plates.

Push the switch on the control panel to turn the warming center on and off.

WARMING CENTER

NOTES:

WARMING CENTER

- All foods should be covered with a lid or aluminum foil to maintain food quality.
- When warming pastries and breads, the cover should have an opening to allow moisture to escape.
- Do not use plastic wrap to cover foods. Plastic may melt on to the surface and be very difficult to clean.
- Use only cookware and dishes recommended as safe for oven and cooktop use.
- Always use oven mitts when removing food from the Warming Center as cookware and plates will be hot.
- It is not recommended to warm food for longer than one hour, as food quality may deteriorate.
- It is not recommended to heat cold food on the Warming Center.

TIPS TO PROTECT THE GLASS-CERAMIC SURFACE

- Before first use, clean the cooktop. (See Cleaning, page 15.)
- Do not use glass pans. They may scratch the surface.
- Do not allow plastic, sugar or foods with high sugar content to melt onto the hot cooktop. Should this happen, clean immediately. (See Cleaning, page 15.)
- Never let a pan boil dry as this will damage the surface and pan.
- Never use cooktop as a work surface or cutting board. Never cook food directly on the surface.
- Never place a trivet or wok ring between the surface and pan. These items can mark or etch the top.
- Do not slide aluminum pans across a hot surface. The pans may leave marks which need to be removed promptly. (See Cleaning, page 15.)
- Make sure the surface and the pan bottom are clean before turning on to prevent scratches.
- Never use a soiled dish cloth or sponge to clean the cooktop surface. A film will remain which may cause stains on the cooking surface after the area is heated.
- Do not use a small pan on a large element. Not only does this waste energy, but it can also result in spillovers burning onto the cooking area which requires extra cleaning.
- Do not use non-flat specialty items that are oversized or uneven such as round bottom woks, rippled bottom and/or oversized canners and griddles.
- Do not use foil or foil-type containers. Foil may melt onto the glass. If metal melts on the cooktop, do not use. Call an authorized Maytag servicer.
- If a spillover occurs while cooking, immediately clean the spill from the cooking area while it is hot to prevent a tough cleaning chore later. Using extreme care, wipe spill with a clean dry towel.
- Do not allow spills to remain on the cooking area or the cooktop trim for a long period of time.
- Do not use abrasive cleansing powders or scouring pads which will scratch the cooktop.
- Do not use chlorine bleach, ammonia or other cleansers not specifically recommended.
- To retain the appearance of the glass ceramic cooktop, clean after each use.

NOTES:

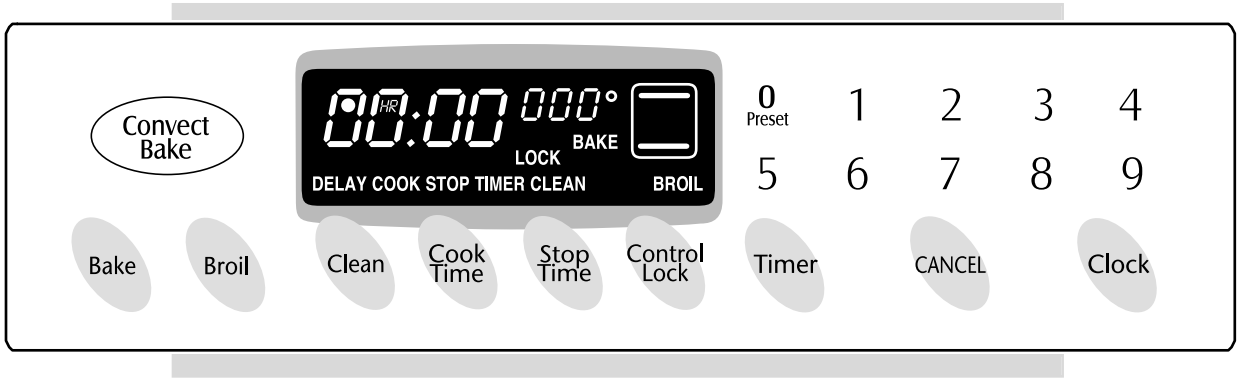
GLASS-CERAMIC SURFACE

- On Canadian models with a Warming Center, the surface will not operate during a self-clean cycle.
- Cooktop may emit light smoke and odor the first few times the cooktop is used. This is normal.
- When a control is turned on, a red glow can be seen through the glass-ceramic surface. The element will cycle on and off to maintain the preset heat setting.
- Glass-ceramic cooktops retain heat for a period of time after the unit is turned off. Turn the elements off a few minutes before food is completely cooked and use the retained heat to complete the cooking. When the HOT SURFACE light turns off (see above), the cooking area will be cool enough to touch.

  Because of the heat retention characteristics, the elements will not respond to changes in settings as quickly as coil elements.
- ***NOTE:*** Do not attempt to lift the cooktop.

OVEN COOKING

The control panel is designed for ease in programming. The display window on the control shows time of day, timer and oven functions. Styling and features may differ slightly depending on the model. The control panel shown includes convect and other specific features.



FUNCTION PADS

- ➢ Press the desired pad.
- ➢ Press the **Preset (0)** pad or the appropriate number pads to enter time or temperature.
- ➢ A beep will sound when any pad is touched.
- ➢ A double beep will sound if a programming error occurs.

NOTE: Four seconds after entering the number, the time or temperature will automatically be entered. ***If more than 30 seconds elapse between touching a function pad and the number pads, the function will be canceled and the display will return to the previous display.***

NUMBERS

Use to set time or temperature.

CANCEL PAD

Use to cancel all programming except Clock and Timer functions.

CONVECT BAKE PAD

Use for convection baking or roasting.

1. Press **Convect Bake** pad.
2. Press **Preset (0)** pad for 325°F. Each additional press of the Preset (0) pad will raise the temperature 25°. Or, press the appropriate number pads for desired temperature.

See page 9 for additional information.

BAKE PAD

Use for conventional baking or roasting.

1. Press **Bake** pad.
2. Press **Preset (0)** pad for 350°F. Each additional press of the Preset (0) pad will raise the temperature 25°. Or, press the appropriate number pads for desired temperature.

See page 9 for additional information.

BROIL PAD

Use for top browning and broiling.

1. Press **Broil** pad.
2. Press **Preset (0)** pad for HI broil, press again for LO broil, or press the appropriate number pads to set desired broil temperature.

See page 12 for additional information.

CLEAN PAD

Use to set self-clean cycle.

1. Press **Clean** pad.
2. Press **Preset (0)** pad for "3:00" hours of cleaning time.
3. If more or less cleaning is desired, press the appropriate number pads. Cleaning time may be set between 2 and 4 hours.

See pages 13-14 for additional information.

COOK TIME / STOP TIME PADS

Use to program the oven to start and stop automatically.

1. Press **Bake** or **Convect Bake** pad. Press the appropriate number pads for desired temperature.
2. Press **Cook Time** pad. Press the appropriate number pads to enter cooking time in hours and minutes.
3. To delay the start of cooking, press **Stop Time** pad. Press the appropriate number pads to enter the time you want the oven to stop.

See page 13 for additional information.

CONTROL LOCK PAD

The touch pads on the control can be locked for cleaning and to prevent unwanted use. They will not function when locked. The current time of day will remain in the display when this feature is activated.

If an oven function is currently being used, the controls cannot be locked.

TO SET: Press **Control Lock** pad for several seconds. A single beep will sound when control is locked.

OVEN COOKING, CONT.

If any pad is pressed when Control Lock is activated, OFF will appear in the display for 15 seconds.

TO RESTORE: Press and hold the **Control Lock** pad for several seconds. The indicator word OFF will disappear.

SETTING THE CLOCK

1. Press **Clock** pad.
   - ➢ The indicator word TIME will flash in the display.
2. Press the appropriate number pads until the correct time of day appears in the display.

When electrical power is supplied or after a power interruption, the last clock time before power was interrupted will flash.

To recall the time of day when another time function is showing, press the **Clock** pad.

Clock time cannot be changed when the oven has been programmed for clock controlled cooking, self-clean or delayed self-clean.

SETTING THE TIMER

Use to set and then signal the completion of a time period up to 99 hours and 59 minutes (99:59).

The timer can be used independently of any other oven activity and can be set while another oven function is operating. ***THE TIMER DOES NOT CONTROL THE OVEN.***

1. Press **Timer** pad.
   - ➢ The indicator word TIMER will flash and "0HR:00" appears in the display.
2. Press the appropriate number pads until the desired number of minutes or hours and minutes appear in the display.

   Example: To set the Timer for 5 minutes, press the **Timer** pad and the number 5 pad. The control will begin countdown after a four second delay.

   Example: To set the Timer for 1 hour and 30 minutes, press the **Timer** pad and the numbers 1,3,0 pads. The control will begin countdown after a four second delay.

3. The last minute of the countdown will be displayed as seconds.
4. At the end of the time set, one long beep will sound and "End" will appear in the display. To change the number of timer reminder signals, see below.

TO CANCEL:

1. Press and hold **Timer** pad for several seconds. The time of day will reappear.

OR

2. Press the **Timer** pad and the "0" number pad. After a slight delay the time of day will reappear.

NOTE: *Pressing* ***CANCEL*** *pad to cancel the timer will cancel ALL selected oven functions except the timer.*

CONTROL OPTIONS

TIMER BEEPS

You have a choice of three "end of timer" reminder signals:

Option 1: One beep at the end of the timer operation, then, one beep every 30 seconds for the next five minutes or until the **CANCEL** pad is pressed.

Option 2: One beep at the end of the timer operation, then, one beep every minute for the next 12 hours or until the **CANCEL** pad is pressed.

Option 3 (default option): One beep at the end of the timer operation, then, no other beeps.

SETTING THE TIMER BEEPS:

1. Press the **Timer** and **CANCEL** pads at the same time and hold for several seconds.
   - ➢ A single beep will sound.
   - ➢ Display will show the indicator word TIMER and the current option – 1, 2 or 3.
2. Press the appropriate number pad (1, 2 or 3) to select the option you wish. The current time of day will reappear in the display after four seconds.

CLOCK CONTROLLED OVEN COOKING BEEPS

You have a choice of three "end of timed cook" reminder signals for programmed cooking:

Option 1 (default option): Four beeps at the end of cooking then, one beep every 30 seconds for the next five minutes or until the **CANCEL** pad is pressed.

Option 2: Four beeps at the end of cooking, then, one beep every minute for the next 12 hours or until the **CANCEL** pad is pressed.

Option 3: Four beeps at the end of cooking, then, no other beeps.

SETTING CLOCK CONTROLLED OVEN COOKING BEEPS:

1. Press **Cook Time** and **CANCEL** pads at the same time and hold for several seconds.
   - ➢ A single beep will sound.
   - ➢ Display will show the indicator word COOK and the current option – 1, 2 or 3.

2. Press the appropriate number pad (1, 2 or 3) to select the option you wish. The current time of day will reappear in the display after four seconds.

CANCEL CLOCK DISPLAY

If you prefer that the time of day not be displayed when the oven is not operating:

1. Press **Clock** and **CANCEL** pads at the same time and hold for several seconds. The time of day will disappear in the display.
2. Press **Clock** pad to briefly recall the time of day, if desired. The time of day will appear in the display for four seconds.

TO RESTORE:

Press the **Clock** and **CANCEL** pads at the same time and hold for several seconds. The time of day will reappear in the display.

AUTOMATIC OVEN TURN OFF/SABBATH MODE

The oven will automatically turn off after 12 hours, if you accidentally leave it on. You may deactivate this feature, if desired.

TO ELIMINATE 12 HOUR TURN OFF:

1. Press the **Clock** pad and hold for several seconds until "12" appears in the display. The indicator word TIME will flash in the display.
2. Press any number pad until 8888 appears in the display. Current time of day will reappear after four seconds.

TO RESTORE:

Press the **Clock** pad and hold for several seconds until 8888 appears. Press "1" number pad. "12" will appear briefly in the display followed by the current time of day.

OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT

If you think the oven should be hotter or cooler, you can adjust it yourself. To decide how much to change the oven temperature, set the temperature 25° F higher or lower than the temperature in your recipe, then bake. The results of the "test" should give you an idea of how much to adjust the temperature.

TO ADJUST THE OVEN TEMPERATURE:

1. Press the **Bake** pad.
2. Enter 550° by pressing the number pads "5, 5, 0".
3. Press and hold the **Bake** pad for several seconds until 0° appears in the display.
4. Press any number pad to change the temperature. Each time a pad is pressed, the temperature changes by 5° F.
   - ➢ Press repeatedly to reach +35° F. Continue pressing to reduce the temperature up to -35° F.
   - ➢ If the oven temperature was previously adjusted, the change will be displayed. For example, if the oven temperature was reduced by 15°, the display will show -15°.
5. When you have made the adjustment, press the **CANCEL** pad and the time of day will reappear in the display. The oven will now bake at the adjusted temperature.

NOTE: Do not change the temperature setting more than 10° at a time before testing the oven.

It is not necessary to readjust the oven temperature if there is a power interruption. This adjustment will not affect broil or clean temperatures.

OVEN COOKING, CONT.

BAKING AND ROASTING

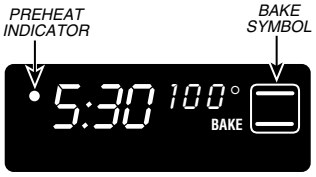
CAUTION:

- **Food preparation warning:** Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.
- Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.
- Do not use oven for storing food or cookware.
- Be sure all packing material is removed from oven before turning on.

SETTING THE CONTROLS FOR BAKING, ROASTING AND CONVECTION

1. Place oven racks on proper rack positions. (See page 10.)
2. Press **Bake** or **Convect Bake** pad.
   - BAKE will flash in the display.
   - 000 and the oven icon will light in the display.

   - When convection cooking is selected, a fan icon will also appear.
3. Press the **Preset (0)** pad to set 350° F automatically. When convection cooking, 325° F will be automatically set when **Preset (0)** is pressed. Or press the appropriate number pads for the desired oven temperature.
   - The temperature can be set from 100° F to 550° F.
   - There will be a four second delay before oven turns on. When the oven turns on:
     - The bake icon (top and bottom bars) will light.
     - A red preheat indicator will light.
     - 100° F or the actual oven temperature will appear in the display.
     - When convection cooking, the fan icon will begin to rotate.



   - The temperature in the display will increase in 5° increments until the oven reaches the preset temperature.
4. Allow 8-15 minutes for the oven to preheat.
   - A single beep will indicate that the oven is preheated.
   - The preheat indicator will turn off.

5. Check cooking progress at the minimum cooking time. Cook longer if needed.
6. Press **CANCEL** pad and remove food from oven.
   - Time of day will reappear in the display.

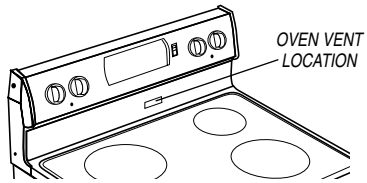
   NOTE: If you forget to turn off the oven, it will automatically turn off at the end of 12 hours. To deactivate this feature, see page 8.

NOTES:

- Press the **Bake** or **Convect Bake** pad to recall the preselected temperature during preheat.
- To change oven temperature during cooking, press the appropriate **Bake** or **Convect Bake** pad and the appropriate number pads for the desired oven temperature.
- If more than 30 seconds elapse between pressing a function pad and pressing a number pad, the display will return to the previous display.
- **As a general rule, when convection baking, set the oven temperature 25° F lower than the conventional recipe or prepared mix directions. Baking time will be the same to a few minutes less than directions.**
- **When roasting meats using the convection setting, roasting times are generally 25-30% less.** (Maintain conventional roasting temperatures.)
- See roasting chart in **"Cooking Made Simple"** booklet for recommended roasting temperature and times, and additional baking and convection cooking tips.
- You may find that the cooking times and temperatures vary slightly from your old oven. This is normal. Every oven has its own characteristics.

OVEN VENT

When the oven is in use, the vent and surrounding area may become hot enough to cause burns. Never block the vent opening.



OVEN LIGHT

Push the switch on the control panel to turn the oven light on and off. The oven light automatically comes on whenever the oven door is opened.

OVEN RACKS

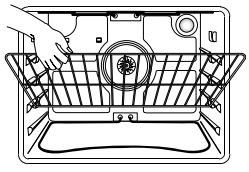
CAUTION:

Do not attempt to change the rack position when the oven is hot.

Convection ranges are equipped with three racks. The racks are designed with a lock-stop edge.

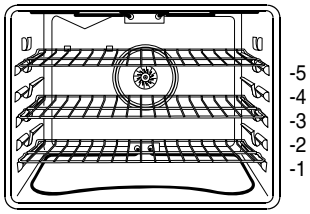
TO REMOVE: Pull rack straight out until it stops at the lock-stop position; lift up on the front of the rack and pull out.

TO REPLACE: Place rack on the rack support in the oven; tilt the front end up slightly; slide rack back until it clears the lock-stop position; lower front and slide back into the oven.



Do not cover an entire rack with aluminum foil or place foil on the oven bottom. Baking results will be affected and damage may occur to the oven bottom.

RACK POSITIONS



Three rack convection baking.

RACK 5 (highest position):

For toasting bread or broiling thin, non-fatty foods.

RACK 4:

Used for most broiling.

RACK 3:

Used for most baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan, layer cakes, fruit pies, or frozen convenience foods.

RACK 2:

Used for roasting small cuts of meat, casseroles, baking loaves of bread, bundt cakes or custard pies.

RACK 1:

Used for roasting large cuts of meat and poultry, frozen pies, dessert souffles or angel food cake.

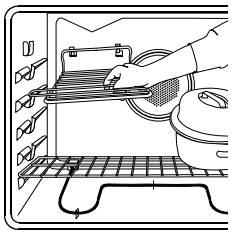
MULTIPLE RACK COOKING:

Two rack: Use rack positions 2 and 4, or 1 and 4.

Three rack convection baking: Use rack positions 1, 3 and 5 (see illustration).

NOTE: Never place pans directly on the oven bottom.

HALF RACK ACCESSORY
(Select models)



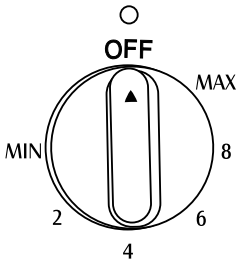
A half rack, to increase oven capacity, is available as an accessory. It fits in the left, upper portion of the oven and provides space for a vegetable dish when a large roaster is on the lower rack. Contact your Maytag dealer for the "HALFRACK" Accessory Kit or call 1-800-688-8408.

OVEN COOKING, CONT.

WARMING DRAWER

(Select models)

The warming drawer is used for keeping hot foods at serving temperature and raising and proofing bread. It may also be used in warming breads and pastries.



WARMING DRAWER

SETTING THE CONTROLS:

1. If using rack, position it where needed.
2. Push in and turn the knob in either direction to the desired heat setting.
3. Allow the drawer to preheat for ten minutes.
4. Place food in warming drawer.
5. When finished, remove food and turn knob to OFF.

WARMING CHART:

SUGGESTED SETTINGS

Setting	Type of Food		
MAX.	Bacon Enchiladas Hors D'Oeuvres Pork Waffles	Casseroles Hamburger Patties Pancakes Potatoes - Baked	Dinner Plate Fried Food Pizza Poultry
MED (6-8)	Beef - Rare Cooked Cereals Gravy, Cream Sauce Pies	Biscuits Eggs Ham Potatoes - Mashed	Coffee Cake Fish/Seafood Lamb Vegetables
LO (2-4)	Warming - Plate		
MIN.	Bread - Proofing		

NOTES:

WARMNG DRAWER

- DO NOT let food sit for more than one hour before or after cooking.
- Food must be at serving temperature before being placed in the drawer.
- Breads, pastries and fruit pies may be warmed from room temperature on MED setting.
- Use only oven safe cookware.
- Remove food from plastic bags and place in oven safe cookware.
- Serving dishes and plates can be warmed while preheating the drawer.
- Cover food with a lid or aluminum foil, not plastic wrap. (Fried foods do not need to be covered.)

BROILING

For best results, use a pan designed for broiling.

For additional broiling tips, refer to the **"Cooking Made Simple"** booklet.

SETTING THE CONTROLS FOR BROILING

Place the oven rack in the proper rack position (see following chart).

1. Press the **Broil** pad.

➢ BROIL will flash in the display.

➢ 000 and the oven icon will light in the display.

2. Press the **Preset (0)** pad to enter **HI** broil. Press again to set **LO** broil.

➢ The oven has a variable broil feature which means **HI**, **LO** or a specific broil temperature can be selected. To select a specific temperature, press the appropriate number pads for the temperature desired after 000 appears in the display.

3. There will be a four second delay before oven turns on.

When the oven turns on:

➢ The BROIL symbol will light in the display.

➢ The indicator word BROIL will remain in the display.

4. Place food in oven. Leave oven door open to the first stop position (approximately 4 inches).

5. Turn meat once about halfway through cooking.

6. Press **CANCEL** pad. Remove food and broiler pan from the oven. Time of day will reappear in the display.

BROILING CHART

Type of Meat	Rack Position* (use flat rack only)	Doneness	Total Cook Time (Minutes)**
Bacon	4	Well Done	6-10 min.
Beef Steaks -- 1" thick	4	Medium	15-20 min.
	4	Well	18-24 min.
Chicken -- Pieces	3	Well Done	(LO Broil) 30-45 min.
Fish -- Fillets	4	Flaky	8-12 min.
Steaks, 1" thick	4	Flaky	10-15 min.
Ground Beef -- Patties, 3/4" thick	4	Well Done	15-18 min.
Ham -- Precooked Slice, 1/2" thick	4	Warm	8-12 min.
Pork Chops -- 1" thick	4	Well Done	22-26 min.

* The top rack position is #5.

** Broiling times are approximate and may vary depending on the meat.

NOTES:

- If more than 30 seconds elapse between pressing the **Broil** pad and number pad, the oven is not set and the display will return to the previous display.
- **HI** broil is used for most broiling. Use **LO** or a lower broil temperature when broiling longer cooking foods or thin pieces of food. The lower temperature allows food to cook to the well done stage without excessive browning.
- Never cover broiler pan insert with aluminum foil. This prevents fat from draining to the pan below.
- Expect broil times to increase and browning to be slightly lighter if appliance is installed on a 208 volt circuit.

CLOCK CONTROLLED OVEN COOKING

NOTES:

- Highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry or seafood are not recommended for delayed cook operations.
- Clock controlled baking is not recommended for baked items that require a preheated oven, such as cakes, cookies and breads.
- **The clock must be functioning and correctly set.**

Clock Controlled Oven Cooking is used to turn the oven off at a preset time of day or delay the start and then turn off the oven. This feature can be used with either oven cooking or self-cleaning. See page 15 for instructions on delaying the start of a clean cycle.

IMMEDIATE START:

Oven turns on immediately and automatically turns off at a preset time.

OVEN COOKING, CONT.

DELAYED START:

Delays the start of cooking or cleaning and automatically turns off at a preset time.

Cook time can be set for up to 11 hours and 59 minutes (11:59).

If more than 30 seconds elapse between pressing a function pad and pressing the appropriate number pads, the oven is NOT set and display will return to the previous display.

SETTING THE CONTROLS

TO START IMMEDIATELY AND TURN OFF AUTOMATICALLY:

1. Press the **Bake** or **Convect Bake** pad.
   - ➢ BAKE will flash and 000 and the oven icon ▢ will appear in the display.
   - ➢ When convection cooking is selected, a fan icon will appear in the display.
2. Press the **Preset (0)** pad to set 350° F. When convection cooking, 325° F will automatically be set. Or, press the appropriate number pads for the desired oven temperature.
3. Press the **Cook Time** pad.
   - ➢ COOK TIME will flash and 0HR:00 will light in the display.
4. Press appropriate number pads to enter cooking hours and minutes. **EXAMPLE:** If cooking time selected for baking is 2 hours and 30 minutes, the display will show:

5. At the end of the clock controlled cook time, the oven will shut off automatically. “End” will light in the display and four beeps will be heard.
6. Press **CANCEL** pad. Remove food from the oven. If the program is not canceled, there will be one beep every 30 seconds for five minutes.

NOTE: If you wish to change the beeps at the end of clock controlled cooking, see page 7.

TO DELAY THE START AND TURN OFF AUTOMATICALLY:

1-4. Follow preceding steps 1-4.

5. Press **Stop Time** pad. STOP TIME will flash in the display.

   Display will show the calculated stop time based on the current time of day and the cook time previously entered.
6. Press the appropriate pads to enter the time you wish the oven to stop. A stop time can only be accepted for later in the day. **EXAMPLE:** If at 10:00 you set the oven for 350° F and 2 hours and 30 minutes of cooking time, the calculated stop time would be 12:30.
   - ➢ If you want the stop time to be 1:30, press the number pads “1,3,0”. Four seconds later, the display will show 1:30 along with the indicator words DELAY, STOP TIME.

7. At the end of the delayed period, the DELAY indicator word will go off and the oven will begin to heat. At the end of the Cook Time, the oven will shut off automatically, “End” will light in the display and four beeps will be heard.
8. Press **CANCEL** pad. Remove food from the oven. If the program is not canceled, there will be a beep every 30 seconds for five minutes.

NOTES:

- It is not necessary to set a start time. Control will determine when to start the oven based on cook time set.
- If you wish to change the beeps at the end of clock-controlled cooking, see page 7.

CARE & CLEANING

SELF-CLEAN OVEN

CAUTION:

- ➢ It is normal for parts of the range to become hot during a clean cycle.
- ➢ To prevent damage to oven door, do not attempt to open the door when the LOCK indicator word is displayed.
- ➢ Avoid touching cooktop, door, window, or oven vent area during a clean cycle.
- ➢ Do not use commercial oven cleaners on the self-clean oven finish or around any part of the oven as they will damage the finish or parts.

The self-clean cycle uses above normal cooking temperatures to automatically clean the entire oven interior.

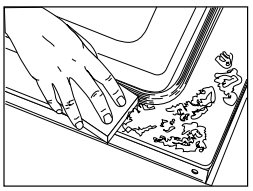
It is normal for flare-ups, smoking or flaming to occur during cleaning if the oven is heavily soiled. It is better to clean the oven regularly rather than to wait until there is a heavy build-up of soil in the oven.

During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to help eliminate normal odors associated with cleaning.

BEFORE SELF-CLEANING

Turn off the oven light before cleaning as the light may burn out during the clean cycle.

Remove broiler pan, all pans and the oven racks from the oven. The oven racks will discolor and may not slide easily after a self-clean cycle.



Clean oven frame, door frame (area outside of gasket) and around the opening in the door gasket with a non-abrasive cleaner such as Bon Ami* or detergent and water. These areas are not exposed to cleaning

temperatures and should be cleaned to prevent soil from baking on during the clean cycle.

To prevent damage, do not clean or rub the gasket around the oven door. The gasket is designed to seal in heat during the clean cycle.

Wipe up excess grease or spillovers from the oven bottom to prevent excessive smoking, flare-ups or flaming during the clean cycle. For ease of cleaning, the heating element can be lifted slightly (1 inch).

Wipe up sugary and acidic spillovers such as sweet potatoes, tomato or milk-based sauces. Porcelain enamel is acid resistant, not acid proof. The porcelain finish may discolor if acidic spills are not wiped up prior to a self-clean cycle.

DURING CLEAN CYCLE

When the LOCK indicator word lights in the display, the door cannot be opened. To prevent damage to door, do not force door open when the LOCK indicator word is displayed.

Some smoke and odor may be detected the first few times the oven is cleaned. This is normal and will lessen in time. Smoke may also occur if oven is heavily soiled or if broiler pan was left in oven.

As oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.

AFTER SELF-CLEANING

About one hour after the end of the clean cycle, the LOCK indicator word will turn off. At this point, the door can be opened.

Some soil may leave a light gray, powdery ash which can be removed with a damp cloth. If soil remains, it indicates that the clean cycle was not long enough. The soil will be removed during the next clean cycle.

If the oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and embossed rack supports with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement.

A white discoloration may appear after cleaning if acidic or sugary foods were not wiped up before the clean cycle. This discoloration is normal and will NOT affect performance.

Fine lines may appear in the porcelain resulting from the heating and cooling of the finish. This is normal and will not affect performance.

SETTING THE CONTROLS FOR SELF-CLEAN

1. Close oven door.

2. Press **Clean** pad.

- ➢ CLEAN will flash and "– –:– –" will light in the display.
- ➢ If door has not been closed, "door" will light in the display and a signal will beep until the door is closed and the **Clean** pad is pressed again.

3. Press **Preset (0)** pad for "3:00" hours of cleaning time for an average soiled oven. Or, press the appropriate number pads for the desired cleaning time between two and four hours.

4. Four seconds after entering the cleaning time, the oven door will automatically lock.

- ➢ LOCK will appear in the display.
- ➢ Clean symbol will appear in the display.

5. When the cleaning time has been completed, the indicator word CLEAN will turn off. The indicator word LOCK will remain on until the oven has cooled (approximately 1 hour).

When the oven has cooled, the indicator word LOCK will turn off and the door will automatically unlock.

LOCK IS STILL ENGAGED. DOOR CANNOT BE OPENED UNTIL LOCK IS NO LONGER DISPLAYED.

TO CANCEL SELF-CLEAN CYCLE:

- ➢ Press **CANCEL** pad.
- ➢ If the indicator word LOCK is NOT displayed, open oven door. If LOCK is displayed, allow oven to cool, then open oven door.

NOTE: Depending on the length of time the oven had been cleaning, it may take up to an hour for the oven to cool down. When the oven is cool, the door will automatically unlock and can be opened.

IF YOU WISH TO DELAY THE START OF CLEANING:

1-3. Follow preceding steps 1-3.

4. Press the **Stop Time** pad.

- ➢ **Stop Time** will flash in the display and display will show calculated stop time based on the current time of day and the clean time previously entered.

5. Press the appropriate number pads to enter the time you wish the oven to stop. A stop time can only be accepted for later in the day.

EXAMPLE: If at 9:00 you set the oven to clean for three hours, the calculated stop time would be "12:00".

- ➢ If you want the stop time to be 1:00, press the number pads "1,0,0". Four seconds later, the display will show 1:00 and the indicator word DELAY.

6. When the oven begins to clean, the CLEAN symbol will light and DELAY will go off in the display.

7. When the clean time has been completed, the indicator word CLEAN will turn off. The indicator word LOCK will remain on until the oven has cooled. When the oven has cooled, the indicator word LOCK will turn off and the door will automatically unlock.

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.

CARE & CLEANING, CONT.

CLEANING PROCEDURES

CAUTION:

- Be sure appliance is off and all parts are cool before handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- If a part is removed, be sure it is correctly replaced.

BACKGUARD & COOKTOP

PORCELAIN ENAMEL & TRIM ON GLASS-CERAMIC SURFACES

Porcelain enamel is glass fused on metal and may crack or chip with misuse. It is acid resistant, not acid proof. All spillovers, especially acidic or sugary spillovers, should be wiped up immediately with a dry cloth.

- When cool, wash with soapy water, rinse and dry.
- Never wipe off a warm or hot surface with a damp cloth. This may cause cracking or chipping.
- Never use oven cleaners, abrasive or caustic cleaning agents on exterior finish of range.

BOILER PAN & INSERT

Never cover insert with aluminum foil as this prevents the fat from draining to the pan below.

- Place soapy cloth over insert and pan; let soak to loosen soil.
- Wash in warm soapy water. Use soap filled scouring pad to remove stubborn soil.
- Broiler pan and insert can be cleaned in dishwasher.

CLOCK AND CONTROL PAD AREA

- To activate "Control Lock" for cleaning, see page 6.
- Wipe with a damp cloth and dry.
- Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. ***DO NOT spray directly on control pad and display area.***

CONTROL KNOBS

- Remove knobs in the OFF position by pulling forward.
- Wash, rinse and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish.
- Turn on each element to be sure the knobs have been correctly replaced.

ENAMEL (PAINTED)

SIDE PANELS, DOOR HANDLE, STORAGE & WARMING DRAWERS

- When cool, wash with warm soapy water, rinse and dry. Never wipe a warm or hot surface with a damp cloth as this may damage the surface and may cause a steam burn.
- For stubborn soil, use mildly abrasive cleaning agents such as baking soda paste or Bon Ami*. Do not use abrasive cleaners such as steel wool pads or oven cleaners. These products will scratch or permanently damage the surface.

NOTE: *Use dry towel or cloth to wipe up spills, especially acidic or sugary spills. Surface may discolor or dull if soil is not immediately removed. This is especially important for white surfaces.*

GLASS

OVEN WINDOW & DOOR

- Avoid using excessive amounts of water which may seep under or behind glass causing staining.
- Wash with soap and water. Rinse with clear water and dry. Glass cleaner can be used if sprayed on a cloth first.
- Do not use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaners as they will scratch glass.

GLASS-CERAMIC COOKTOP

Never use oven cleaners, chlorine bleach, ammonia or glass cleaners with ammonia. NOTE: Call an authorized servicer if the glass-ceramic top should crack, break or if metal or aluminum foil should melt on the cooktop.

- Allow the cooktop to cool before cleaning.
- **General** – Always clean cooktop after each use, or when needed, with a damp paper towel and Cooktop Cleaning Creme* (Part No. 20000001)**. Then, buff with a clean, dry cloth.

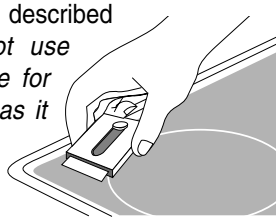
NOTE: *Permanent stains will develop if soil is allowed to cook on by repeatedly using the cooktop when soiled.*

- **Heavy Soils or Metal Marks** – Dampen a "scratchless" or "never scratch" scrubber sponge. Apply Cooktop Cleaning Creme* (Part No. 20000001)** and scrub to remove as much soil as possible. Apply a thin layer of the creme over the soil, cover with a damp paper towel and let stand 30 to 45 minutes (2-3 hours for very heavy soil). Keep moist by covering the paper towel with plastic wrap. Scrub again, then buff with a clean dry cloth.

NOTE: *Only use a CLEAN, DAMP "scratchless" pad that is safe for non-stick cookware. The pattern and glass will be damaged if the pad is not damp, if the pad is soiled, or if another type of pad is used.*

- **Burned-on or Crusty Soils** – Scrub with a "scratchless" or "never scratch" scouring pad and Cooktop Cleaning Creme*.

NOTE: Hold a razor blade scraper at a 30° angle and scrape any remaining soil. Then, clean as described above. *Do not use the razor blade for daily cleaning as it may wear the pattern on the glass.*



➢ **Melted Sugar or Plastic** – Immediately turn element to LOW and scrape from hot surface to a cool area. Then turn element OFF and cool. Clean residue with razor blade scraper and Cooktop Cleaning Creme*.

METAL FINISHES

➢ Wash with soap and water, a glass cleaner, or mild liquid detergent.

➢ To prevent scratching or dulling of the finish, do not use mildly abrasive, abrasive, harsh or caustic cleaners such as oven cleaners.

OVEN INTERIORS

➢ Follow instructions on pages 13-14 for Self-Cleaning Oven.

OVEN RACKS

➢ Clean with soapy water.

➢ Remove stubborn soil with cleansing powder or soap-filled scouring pad. Rinse and dry.

➢ Racks will permanently discolor and may not slide smoothly if left in the oven during a self-clean operation. If this occurs, wipe the rack and embossed rack supports with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement, then wipe off excess oil.

PLASTIC FINISHES

TRIM & END CAPS

➢ When cool, clean with soap and water, rinse and dry.

➢ Use a glass cleaner and a soft cloth.

NOTE: *Never use oven cleaners, abrasive or caustic liquid or powdered cleansers on plastic finishes. These cleaning agents will scratch or mar finish.*

NOTE: *To prevent staining or discoloration, wipe up fat, grease or acid (tomato, lemon, vinegar, milk, fruit juice, marinade) immediately with a dry paper towel.*

MAINTENANCE

OVEN DOOR

CAUTION:

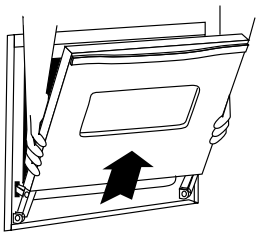
➢ Do not place excessive weight on or stand on an open oven door. This could cause the range to tip over, break the door, or injure the user.

➢ Do not attempt to open or close door or operate oven until door is properly replaced.

➢ Never place fingers between hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against oven frame and could injure your fingers.

TO REMOVE:

1. When cool, open the oven door to the broil stop position (opened about four inches).
2. Grasp door at each side. Do not use the door handle to lift door.
3. Lift up evenly until door clears hinge arms.



TO REPLACE:

1. Grasp door at each side.
2. Align slots in the door with the hinge arms on the range.
3. Slide the door down onto the hinge arms until the door is completely seated on the hinges. Push down on the top corners of the door to completely seat door on hinges. Door should not appear crooked.

NOTE: The oven door on a new range may feel "spongy" when it is closed. This is normal and will decrease with use.

OVEN WINDOW

TO PROTECT THE OVEN DOOR WINDOW:

1. Do not use abrasive cleaning agents such as steel wool scouring pads or powdered cleansers as they may scratch the glass.
2. Do not hit the glass with pots, pans, furniture, toys, or other objects.
3. Do not close the oven door until the oven racks are in place.

Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later date.

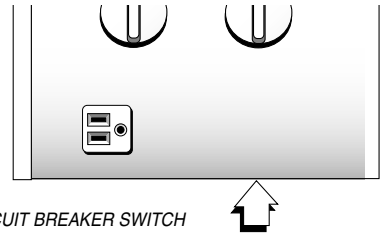
CONVENIENCE OUTLET

(Canadian Models Only)

The convenience outlet is located on the lower left side of the backguard.

Be sure appliance cords do not rest on or near the surface element. If the surface element is turned on, the cord and outlet will be damaged.

The convenience outlet circuit breaker may trip if the small appliance plugged into it exceeds 10 amps. To reset the circuit breaker, press the switch located on the lower edge of the backguard.



CIRCUIT BREAKER SWITCH

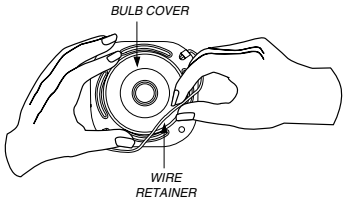
* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.
** To order direct, call 1-800-688-8408.

CARE & CLEANING, CONT.

OVEN LIGHT

CAUTION:

- ➢ Disconnect power to range before replacing light bulb.
- ➢ Use a dry potholder to prevent possible harm to hands when replacing bulb.
- ➢ Be sure bulb is cool before touching bulb.
- ➢ Do not touch hot bulb with a damp cloth as this may cause the bulb to break.



TO REPLACE OVEN LIGHT BULB:

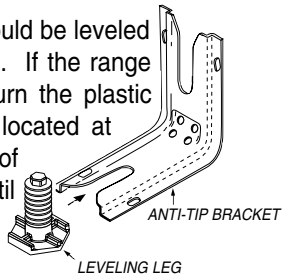
1. When oven is cool, hold bulb cover in place, then slide wire retainer off cover. ***NOTE:*** Bulb cover will fall if not held in place while removing wire retainer.
2. Remove bulb cover and light bulb.
3. Replace with a 40 watt appliance bulb.
4. Replace bulb cover and secure with wire retainer.
5. Reconnect power to the range. Reset clock.

LEVELING LEGS

CAUTION:

- ➢ Be sure the anti-tip bracket secures one of the rear leveling legs to the floor to prevent the range from accidentally tipping.

The range should be leveled when installed. If the range is not level, turn the plastic leveling legs, located at each corner of the range, until range is level.



WARMING DRAWER

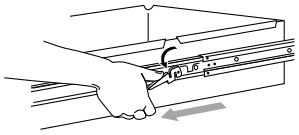
(Select models)

CAUTION:

- ➢ Do not store plastic, paper products, or flammable materials in the warming drawer. The drawer may become too warm for these items when the oven above is in use or the warming drawer is pre-heated.
- ➢ To avoid contact with the warming drawer heating element, pull drawer all the way out to add or remove food.
- ➢ Never use oven cleaners to clean the warming drawer.

TO REMOVE WARMING DRAWING:

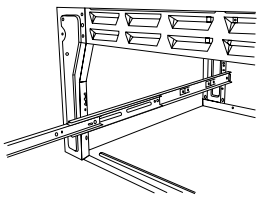
1. Empty drawer and pull out to its full open position.
2. Locate the black triangle lever on each side of the drawer.
3. Press the lever down on the right side and lift the lever up on the left side at the same time. Then pull drawer out another inch.



4. Carefully pull the drawer all the way out holding on to the sides, not the drawer front.

TO REPLACE WARMING DRAWER:

1. Pull the bearing glides to the front of the chassis glide.
2. Align the glide on each side of the drawer with the glide slots on the range.



3. Push the drawer into the range until levers "click" (approximately 2 inches). Pull the drawer open again to seat bearing glide into position. If you do not hear the levers "click" or the bearing glides do not feel seated, remove the drawer and repeat steps 1 through 3. This will minimize possible damage to the bearing glides.

STORAGE DRAWER

(Select models)

CAUTION:

- ➢ Do not store plastic, paper products, food or flammable materials in this drawer. The drawer may become too warm for these items when the oven is in use.

The storage drawer can be removed to allow you to clean under the range.

TO REMOVE:

1. Empty drawer and pull out to the first stop position.
2. Lift up the front of the drawer.
3. Pull out to the second stop position.
4. Grasp sides and lift drawer top up and out.

TO REPLACE:

1. Fit the ends of the drawer glides into the rails in the range.
2. Lift up the front of the drawer and gently push in to the first stop position.
3. Lift drawer up again and push until drawer is closed.

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

FOR MOST CONCERNS, TRY THESE FIRST:

- Check if oven controls have been properly set.
- Check to be sure plug is securely inserted into receptacle.
- Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse.
- Check power supply.

PART OR ALL OF APPLIANCE DOES NOT WORK.

NOTE: On Canadian models with a warming center, during a self-clean cycle – glass-ceramic cooking surface will not operate.

- Check if surface and/or oven controls have been properly set. See pages 4 and 9.
- Check if oven door is unlocked after self-clean cycle. See page 14.
- Check if oven is set for a delayed cook or clean program. See pages 13 and 14.

GLASS-CERAMIC SURFACE SHOWS WEAR.

1. Tiny scratches or abrasions,

- Cooktop and pan bottom are clean. Do not slide glass or metal pans across top. Make sure pan bottom is not rough. Use the recommended cleaning agents. See page 15.

2. Metal marks.

- Do not slide metal pans across top. When cool, clean with Cooktop Cleaning Creme. See page 15.

3. Brown streaks and specks.

- Spills not removed promptly. Wiping with soiled cloth or sponge. Pan bottom not clean.

4. Areas with a metallic sheen.

- Mineral deposits from water and food.

5. Pitting or flaking.

- Sugary boilovers that were not removed promptly. See page 15.

BAKING RESULTS ARE NOT AS EXPECTED OR DIFFER FROM PREVIOUS OVEN.

- Make sure the oven vent has not been blocked. See page 10 for location.
- Check to make sure range is level.
- Temperatures often vary between a new oven and an old one. As ovens age, the oven temperature often "drifts" and may become hotter or cooler. See page 8 for instructions on adjusting the oven temperature. ***NOTE:*** It is not recommended to adjust the temperature if only one or two recipes are in question.
- Check that oven temperature is decreased by 25° F when convect baking.
- See **"Cooking Made Simple"** booklet for more information on bakeware and baking.

FOOD IS NOT BROILING PROPERLY OR SMOKES EXCESSIVELY.

- Check oven rack positions. Food may be too close to element.
- Broil element was not preheated.
- Aluminum foil was incorrectly used. Never line the broiler insert with foil.
- Oven door was closed during broiling. Leave the door open to the first stop position (about 4 inches).
- Trim excess fat from meat before broiling.
- A soiled broiler pan was used.

OVEN WILL NOT SELF-CLEAN.

- Check to make sure the cycle is not set for a delayed start. See page 14.
- Check if door is closed.

OVEN DID NOT CLEAN PROPERLY.

- Longer cleaning time may be needed.
- Excessive spillovers, especially sugary and/or acidic foods, were not removed prior to the self-clean cycle.

OVEN DOOR WILL NOT UNLOCK AFTER SELF-CLEAN CYCLE.

- Oven interior is still hot. Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a self-clean cycle. The door can be opened when the LOCK indicator word is not displayed.

MOISTURE COLLECTS ON OVEN WINDOW OR STEAM COMES FROM OVEN VENT.

- This is normal when cooking foods high in moisture.
- Excessive moisture was used when cleaning the window.

THERE IS A STRONG ODOR OR LIGHT SMOKE WHEN OVEN IS TURNED ON.

- This is normal for a new range and will disappear after a few uses. Initiating a clean cycle will "burn off" the odors more quickly.
- Turning on a ventilation fan will help remove the smoke and/or odor.
- Excessive food soils on the oven bottom. Use a self-clean cycle.

"F" PLUS A NUMBER APPEARS IN THE DISPLAY

- This is called a fault code. If a fault code appears in the display and beeps sound, press the **CANCEL** pad. If the fault code and beeps continue, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, then reconnect power. If fault code and beeps still continue, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.
- If the oven is heavily soiled, excessive flare-ups may result in a fault code during a clean cycle. Press **CANCEL** pad and allow the oven to cool completely, wipe out excess soil and reset the clean cycle. If the fault code and beeps still continue, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.

MAYTAG RANGE WARRANTY

Full One Year Warranty - Parts and Labor

For **one (1) year** from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

Limited Warranties - Parts Only

Second Year - After the first year from the original purchase date, parts which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

Third Through Fifth Year - From the original purchase date, parts listed below which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

- ➢ **Electronic Controls**
- ➢ **Glass-Ceramic Cooktop:** Due to thermal breakage.
- ➢ **Electric Heating Elements:** Surface, broil and bake elements on electric cooking appliances.

Canadian Residents

The above warranties only cover an appliance installed in Canada that has been certified or listed by appropriate test agencies for compliance to a National Standard of Canada unless the appliance was brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

Limited Warranty Outside the United States and Canada - Parts Only

For two (2) years from the date of original retail purchase, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. These warranties give you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.*

WHAT IS NOT COVERED BY THESE WARRANTIES:

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
   - **a.** Improper installation, delivery, or maintenance.
   - **b.** Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
   - **c.** Misuse, abuse, accidents, or unreasonable use.
   - **d.** Incorrect electric current, voltage, or supply.
   - **e.** Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.
3. Light bulbs.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
   - **a.** Correct installation errors.
   - **b.** Instruct the user on the proper use of the product.
   - **c.** Transport the appliance to the servicer.
6. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

IF YOU NEED SERVICE

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance at 1-800-688-9900, USA or 1-800-688-2002 Canada to locate an authorized servicer.
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-800-688-9900 U.S.A. or 1-800-688-2002 Canada.**

  U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.

  NOTE: When writing or calling about a service problem, please include the following information:

  a. Your name, address and telephone number;

  b. Model number and serial number;

  c. Name and address of your dealer or servicer;

  d. A clear description of the problem you are having;

  e. Proof of purchase (sales receipt).
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance.

CUISINIÉRE ELÉCTRIQUE À ÉLÉMENTS RAYONNANTES T2

GUIDE DE L'UTILISATEUR

MAYTAG®

Installateur: Remettre ce manuel au propriétaire.

Consommateur: Lire le manuel; conserver le manuel pour consultation ultérieure. Conserver la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modele

— — — — — — — —

Numéro de série

— — — — — — — —

Date d'achat

Nous nous efforçons de toujours améliorer la qualité et le rendement de nos produits de cuisson. En conséquence, il se peut que nous modifions l'appareil sans réviser le présent guide.

Si vous avez des questions, téléphonez au:

1-800-688-2002 Canada
(lundi au vendredi, de 8 h à 20 h HNE)
Internet: http://www.maytag.com

Pour obtenir des renseignements sur le service, consultez la page 41.

SÉCURITÉ ..... **Pages 21-23**

CUISSON SUR ÉLÉMENTS ..... **Pages 24-26**

CUISSON AU FOUR ..... **Pages 27-34**

ENTRETIEN ET NETTOYAGE ..... **Pages 35-39**

AVANT D'APPELER ..... **Page 40**

GARANTIE ..... **Page 41**

GUÍA DEL USUARIO ..... **Page 42**

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil; observer toutes les instructions pour éliminer les risques d'incendie, choc électrique, dommages matériels et corporels que pourrait susciter une utilisation incorrecte de l'appareil. Utiliser l'appareil uniquement pour les fonctions prévues, décrites dans ce guide.

Pour une utilisation adéquate et en sécurité, il faut que l'appareil soit convenablement installé par un technicien qualifié, et relié à la terre.

MISE EN GARDE:

- **TOUTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER ET PROVOQUER DES BLESSURES.**

- **INSTALLER LA BRIDE ANTIBASCULEMENT FOURNIE AVEC CETTE CUISINIÈRE.**

- **RESPECTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.**

AVERTISSEMENT: Pour réduire le risque de basculement de l'appareil à l'occasion d'une utilisation anormale ou d'un chargement excessif de la porte du four, il faut que la bride antibasculement soit convenablement installée.

Pour déterminer si la bride antibasculement est convenablement installée sous la cuisinière, enlever le tiroir de remisage et regarder en dessous de la cuisinière pour vérifier si l'un des pieds arrière de réglage de l'aplomb est bien engagé dans la fente de la bride. Lorsque la cuisinière est convenablement calée, la bride antibasculement immobilise le pied arrière contre le sol. Vérifier la parfaite immobilisation de la cuisinière par la bride **après chaque déplacement** de la cuisinière.

EN CAS D'INCENDIE

Interrompre le fonctionnement de l'appareil et de la hotte de ventilation pour minimiser le risque d'extension des flammes. Éteindre les flammes, puis mettre la hotte en marche pour évacuer la fumée et l'air vicié.

- **SURFACE DE CUISSON:** Utiliser un couvercle ou une plaque à biscuits pour étouffer les flammes d'un feu qui se déclare dans un ustensile de cuisine.

  NE JAMAIS saisir ou déplacer un ustensile de cuisson enflammé.

- **FOUR:** Fermer la porte du four pour étouffer les flammes.

Ne pas projeter de l'eau sur un feu de graisse. Utiliser du bicarbonate de sodium, ou un extincteur à mousse ou à produit chimique sec pour éteindre les flammes.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisson conventionnels. Ne pas utiliser un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce manuel. Ne pas utiliser de couvre-élément, gril placé sur la table de cuisson ou système de convection additionnel. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce manuel peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.

AVERTISSEMENT: NE JAMAIS utiliser la porte du four ou le tiroir (le cas échéant) comme tabouret/siège/esc-abeau; ceci pourrait susciter un basculement de l'appareil et des dommages matériels et corporels sérieux.

Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, veiller à ce que les rideaux ne puissent atteindre la table de cuisson sous l'effet d'un courant d'air.

NE JAMAIS utiliser la cuisinière pour chauffer la pièce. Le non-respect de cette instruction peut être la cause de blessures, brûlures, incendie ou détérioration de l'appareil.

NE JAMAIS porter des vêtements amples lors de l'utilisation de l'appareil. Un vêtement trop ample peut accrocher la poignée d'un ustensile ou s'enflammer et provoquer des brûlures s'il touche un élément chauffant.

Pour garantir un fonctionnement adéquat et pour éviter des dommages matériels ou corporels, n'exécuter aucune opération de réglage/réparation/remplacement de pièce de l'appareil qui n'est pas spécifiquement recommandée dans ce guide. Confier toute autre intervention à un technicien qualifié.

NE JAMAIS remiser ou utiliser de l'essence ou un autre produit combustible ou inflammable dans le four, ou à proximité de la cuisinière, car les vapeurs émises peuvent susciter un risque d'incendie ou d'explosion.

Pour empêcher qu'un feu de graisse se déclare, éviter toute accumulation de graisse ou autres matières inflammables dans l'appareil ou au voisinage.

Utiliser uniquement des maniques sèches. L'application d'une manique humide sur une surface chaude peut provoquer l'émission de vapeur brûlante. Ne pas laisser les maniques toucher les éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser une serviette ou un autre textile volumineux qui pourrait facilement s'enflammer au contact d'un élément chauffant.

Ramener chaque bouton de commande à la position d'arrêt après l'achèvement d'une cuisson.

NE JAMAIS faire chauffer un récipient non ouvert dans le four ou sur un élément de la table de cuisson; l'accumulation de pression dans le récipient pourrait provoquer son éclatement et des dommages matériels ou corporels.

NE JAMAIS garnir le fond du four ou une grille du four avec de la feuille d'aluminium. Ceci pourrait susciter un risque de choc électrique ou d'incendie, ou une autre détérioration de l'appareil. Utiliser de la feuille d'aluminium uniquement selon les instructions de ce guide.

De nombreux flacons d'aérosol peuvent EXPLOSER lorsqu'on les expose à la chaleur, et ils peuvent contenir un produit très inflammable. Éviter d'utiliser ou remiser un flacon d'aérosol à proximité de l'appareil.

Table de cuisson

NE JAMAIS laisser un élément de la table de cuisson allumé sans surveillance, particulièrement avec une puissance de chauffage élevée; le débordement du contenu de l'ustensile pourrait provoquer la génération de fumée abondante et l'inflammation de la graisse.

Cet appareil comporte des éléments chauffants de différentes tailles. Utiliser toujours un ustensile à fond plat, de taille suffisante pour qu'il puisse recouvrir complètement l'élément. Une bonne adaptation entre l'ustensile utilisé et la taille de l'élément maximisera l'efficacité de la cuisson.

Si un ustensile est plus petit que l'élément utilisé, une partie de l'élément chauffant est exposée et peut provoquer l'inflammation d'un vêtement ou des maniques.

Seuls certains matériaux de verre, vitrocéramique, céramique, grès, ou certains ustensiles vitrifiés/émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson ou dans le four sans risque de bris sous l'effet du choc thermique. Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un ustensile de verre.

Orienter la poignée de chaque ustensile vers le centre de la table de cuisson et non pas vers l'extérieur ou vers un autre élément de la table de cuisson; ceci réduira le risque de brûlure, inflammation de matière inflammable ou renversement (un jeune enfant pourrait saisir/renverser un ustensile dont le manche est orienté vers l'extérieur).

Surface de cuisson en Vitrocéramique

NE JAMAIS utiliser une surface de cuisson cassée ou fêlée: les solutions de nettoyage et renversements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson en entraînant un risque de choc électrique. Prendre immédiatement contact avec un technicien qualifié.

Nettoyer prudemment la surface de cuisson. Certains produits donnent des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Si l'on utilise un linge, une éponge humide ou du papier essuie-tout sur une surface de cuisson chaude, faire preuve de prudence afin d'éviter de se brûler par la vapeur.

Friteuses

Exercer une prudence extrême lors du déplacement du récipient de graisse ou lors de l'élimination de graisse chaude. Laisser la graisse refroidir avant de déplacer l'ustensile.

Four

Ouvrir toujours la porte du four très prudemment. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer/introduire un plat.

Pour garantir une parfaite performance de fonctionnement du four, ne pas obstruer le conduit de l'évent. Lorsque le four est utilisé, la zone voisine de l'évent peut être assez chaud pour causer des brûlures.

Placer les grilles à l'emplacement approprié dans le four seulement lorsque le four est froid; s'il est nécessaire de déplacer une grille alors que le four est chaud, veiller à ne pas laisser la manique toucher l'élément chauffant.

Four autonettoyant

Nettoyer uniquement les pièces mentionnées dans ce guide. Ne pas nettoyer le joint de porte; le joint joue un rôle essentiel quant à l'étanchéité. Ne pas frotter/endommager ou déplacer le joint.

Ne pas utiliser un produit de nettoyage pour four. On ne doit utiliser dans le four ou sur une pièce quelconque du four aucun produit commercial de nettoyage de four ou de revêtement de protection des parois internes.

Avant d'exécuter une opération d'autonettoyage, retirer la lèchefrite, les grilles du four et les autres ustensiles pour éviter tout risque de génération excessive de fumée, changement de couleur des grilles ou détérioration des ustensiles.

Avant une opération d'autonettoyage, éliminer par essuyage tout excès de résidus renversés, particulièrement les matières graisseuses, pour éviter la formation de fumée ou l'inflammation de ces résidus.

Il est normal que la table de cuisson devienne chaude durant une opération d'autonettoyage; par conséquent, éviter de toucher la table de cuisson, la porte, le hublot ou l'évent du four durant une opération d'autonettoyage.

Éléments chauffants

NE JAMAIS toucher les éléments chauffants du four ou de la table de cuisson, ni les surfaces voisines des éléments ou les surfaces intérieures du four.

Un élément chauffant peut être encore chaud même lorsque sa teinte est sombre. Une surface voisine d'un élément chauffant à l'intérieur du four ou sur la table de cuisson peut être suffisamment chaude pour provoquer une brûlure. Pendant/après l'utilisation, ne jamais toucher un élément chauffant ou laisser un vêtement ou autre matériau inflammable venir au contact d'un élément ou d'une surface voisine, ou d'une surface interne du four, avant que le refroidissement complet ait pu se produire.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES, SUITE

Autres surface potentiellement chaudes: table de cuisson, surfaces voisines de la table de cuisson, évent du four, surfaces proches de l'ouverture de l'évent, porte du four, surfaces voisines de la porte et du hublot.

SÉCURITÉ POUR LES ENFANTS

NE JAMAIS laisser des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou chaud.

NE JAMAIS laisser un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil.

MISE EN GARDE: NE JAMAIS remiser sur le dosseret d'une cuisinière ou dans une armoire au-dessus des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Un enfant tentant de grimper sur l'appareil, sur la porte ou sur le tiroir pour atteindre un objet, pourrait endommager l'appareil ou subir de graves brûlures ou autres blessures.

Il est important d'enseigner aux enfants que la cuisinière et les ustensiles placés dessus ou dedans peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en un lieu sûr, hors d'atteinte des enfants. Il est important d'enseigner aux enfants qu'un appareil ménager n'est pas un jouet, et qu'ils ne doivent toucher aucun organe de commande ou autre composant de l'appareil.

HOTTE D'EXTRACTION

Nettoyer fréquemment les filtres et la hotte pour éviter l'accumulation de graisse et autres matières inflammables susceptibles de s'enflammer.

Mettre le ventilateur en marche avant de faire flamber un mets sous la hotte (par exemple crêpes Suzette).

AVERTISSEMENT ET AVIS IMPORTANT POUR LA SÉCURITÉ

La loi californienne Safe Drinking Water et Toxic Enforcement Act de 1986 (proposition 65) stipule la publication par le gouverneur de la Californie d'une liste des substances que l'état de Californie considère comme cancérigènes ou dangereuses pour le système reproducteur, et impose aux entreprises commerciales l'obligation de signaler à leurs clients les risques d'exposition à de telles substances.

Nous informons les utilisateurs de cet appareil que lors d'une opération d'autonettoyage, ils peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont le monoxyde de carbone. Pour minimiser l'exposition, veiller à ce que la pièce où se trouve le four soit convenablement aérée durant une opération d'autonettoyage: ouverture d'une fenêtre et/ou d'une porte.

AVIS IMPORTANT - OISEAUX FAMILIERS: Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Ne pas garder un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les fumées émises durant une opération d'autonettoyage peuvent être dangereuses ou mortelles pour un oiseau, de même que les fumées émises lors du chauffage excessif de graisse, huile, margarine, par exemple dans un ustensile à garnissage anti-adhésion.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE

CUISSON SUR ÈLÈMENTS

BOUTONS DE COMMANDE

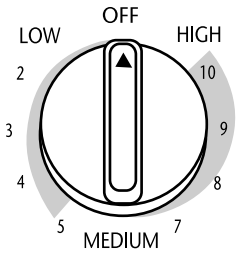
Pour l'utilisation des éléments chauffants de la table de cuisson. Réglage continu de la puissance entre les positions extrêmes **LOW/ MIN.** et **HIGH/MAX.** On peut régler un bouton à toute position entre ces deux extrêmes.

RÉGLAGE DES COMMANDES

1. Placer l'ustensile sur l'élément.
2. Enfoncer/faire tourner le bouton jusqu'à la position désirée (rotation dans un sens ou dans l'autre).
   - ➢ Des marques sur le dosseret identifient l'élément commandé par chaque bouton. Par exemple, le symbole correspond à l'élément avant/droit.
3. Il y a un voyant pour chaque paire de boutons. Lorsqu'un ou les deux boutons des éléments de surface correspondants sont tournés dans la plage d'intensité, le voyant s'allume. Le voyant s'éteint lorsque les deux boutons correspondents sont revenus à la position OFF (arrêt).
4. Après une cuisson, ramener le bouton à la position d'ARRÊT (OFF). Retirer l'ustensile.

SUGGESTIONS POUR LE RÉGLAGE

On doit choisir la puissance de chauffage en fonction de divers facteurs: taille/type de l'ustensile, et opération de cuisson. Pour l'information concernant les ustensiles et autres facteurs affectant la puissance de chauffage à utiliser, voir la brochure **«La Cuisine Simplifiée»**.



MISE EN GARDE:

Avant La Cuisson

- ➢ Placer toujours l'ustensile sur l'élément avant d'alimenter l'élément. Pour éviter que la cuisinière subisse des dommages, ne jamais faire fonctionner un élément de la surface de cuisson sans y placer un ustensile.
- ➢ **NE JAMAIS** utiliser la surface de cuisson comme lieu de remisage d'aliments ou d'ustensiles.

Durant La Cuisson

- ➢ Veiller à bien connaître la correspondance entre les boutons de commande et les éléments. Veiller à commander l'alimentation de l'élément correct.
- ➢ Commencer la cuisson avec une puissance de chauffage supérieure au besoin, puis réduire la puissance de chauffage pour poursuivre la cuisson. Ne jamais utiliser une puissance de chauffage élevée pour une cuisson prolongée.
- ➢ **NE JAMAIS** laisser le contenu d'un ustensile s'évaporer complètement; ceci pourrait faire subir des dommages à l'ustensile et à l'appareil.
- ➢ **NE JAMAIS** toucher la surface de cuisson avant qu'elle se soit complètement refroidie. Certaines zones de la surface de cuisson, particulièrement au voisinage des éléments chauffants, peuvent devenir très chaudes durant une cuisson. Utiliser des maniques.

Aprés La Cuisson

- ➢ S'assurer que l'élément est arrêté.
- ➢ Éliminer dès que possible tous les résidus de renversement et projections.

Autres Conseils

- ➢ S'il y a une armoire de rangement directement au-dessus de la surface de cuisson, on ne doit y placer que des articles peu fréquemment utilisés et qui peuvent être exposés à la chaleur. La chaleur émise par la cuisinière pourrait susciter un problème pour des articles comme liquides volatils, produits de nettoyage et flacons d'aérosol.
- ➢ **NE JAMAIS** laisser aucun article sur la surface de cuisson, particulièrement les articles en plastique. L'air chaud qui s'échappe par l'évent du four pourrait provoquer l'inflammation d'un article inflammable ou faire fondre/amollir un article de plastique, ou provoquer une augmentation de pression provoquant l'éclatement d'un récipient fermé.
- ➢ **NE JAMAIS** laisser de la feuille d'aluminium, une sonde thermométrique à viande ou un objet métallique autre qu'un ustensile de cuisson sur la surface de cuisson, entrer en contact avec un élément chauffant.

HIGH (max.): Pour l'ébullition d'un liquide. On doit toujours réduire la puissance de chauffage dès que la température d'ébullition est atteinte ou pour la cuisson du mets.

9 MED. HIGH (moyen max.): Pour rissoler les viandes, chauffer l'huile (grande friture ou aliments sautés) et pour le maintien de l'ébullition rapide d'une grande quantité de liquide.

MEDIUM (moyen): Pour le maintien de l'ébullition lente d'une grande quantité de liquide ou pour la plupart des opérations de friture.

3 MED. LOW (moyen min.): Pour continuer la cuisson de mets en casseroles fermées par couvercle ou pour cuire à la vapeur.

LOW (min.): Pour fusion de chocolat ou beurre, ou le maintien de la température d'un mets.

CUISSON SUR ÈLÈMENTS, SUITE

SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

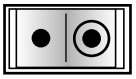
ZONES DE CUISSON

Les zones de cuisson de la cuisinière sont représentées par un motif permanent dans la plaque en vitrocéramique. Pour une efficacité maximum, utiliser une zone de cuisson dont le diamètre convient à l'ustensile.

Le récipient ne doit pas dépasser la zone de cuisson de plus de 12 à 25 mm (1/2 à 1 po).

Pour plus de renseignements sur les récipients de cuisine, se reporter à la brochure «**La cuisson simplifiée**».

DEUX ÉLÉMENTS



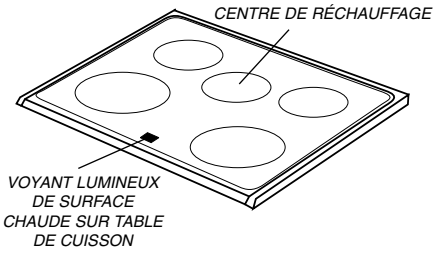
Certaines surfaces en vitrocéramique sont équipées d'un élément double situé à l'avant droit. Pour le mettre en marche, appuyer sur l'interrupteur berceau du tableau de commande, à ◉ pour le grand élément ou à ● pour le petit élément.

USTENSILES

Pour obtenir des performances de cuisson maximum, utiliser des récipients à fond plat, lisse et épais, de même diamètre que l'élément de cuisson. (Voir dans «**La Cuisson Simplifiée**» les recommandations et caractéristiques des ustensiles de cuisine.)

VOYANT LUMINEUX DE SURFACE CHAUDE

Le voyant lumineux de surface chaude situé à l'avant, au centre, s'allume lorsque l'appareil est en marche et continue à luire jusqu'à ce que la surface de cuisson se soit refroidie.



CENTRE DE RÉCHAUFFAGE

(Certains modéles)

Utiliser le centre de réchauffage pour maintenir au chaud des aliments cuits comme légumes, sauces et des assiettes-repas allant au four.

Appuyer sur l'interrupteur berceau à marche arrêt.

REMARQUES:

CENTRE DE RÉCHAUFFAGE:

- Couvrir tous les aliments d'un couvercle ou d'un papier d'aluminium pour préserver la qualité de la nourriture.
- Lors du réchauffage de pâtisseries et de pains, le couvercle doit comporter une ouverture pour que l'humidité s'échappe.
- Ne pas utiliser de film étirable pour recouvrir les aliments. Le plastique risque de fondre sur la surface et serait très difficile à nettoyer.
- N'utiliser que des ustensiles recommandés pour le four et la table de cuisson.
- Porter toujours des gants isolants pour retirer la nourriture du centre de réchauffage, les assiettes et ustensiles seront très chauds.
- Il n'est pas recommandé de réchauffer la nourriture plus longtemps qu'une heure, la qualité de la nourriture risquant d'en souffrir.
- Il n'est pas recommandé de réchauffer des aliments froids sur le centre de réchauffage.

CONSEILS DE PROTECTION DE LA SURFACE

- Avant de s'en servir la première fois, nettoyer la surface de cuisson. (Voir Nettoyage, page 37.)
- Ne pas utiliser de casseroles en verre. Elles pourraient rayer la surface.
- Ne pas utiliser de plastique, de sucre ni d'aliments riches en sucre fondre sur la surface de cuisson. Si cela se produisait accidentellement, nettoyer immédiatement. (Voir Nettoyage, page 37.)
- Ne jamais laisser le contenu d'une casserole bouillir jusqu'à ce qu'elle soit vide car cela pourrait abîmer la surface de cuisson et la casserole.
- Ne jamais utiliser la surface de cuisson comme surface de travail ou comme planche à découper. Ne jamais cuire d'aliments directement sur la surface de cuisson, sans récipient.
- Ne jamais utiliser de support métallique ou anneau de wok entre un récipient et la surface de cuisson. Ces objets peuvent marquer ou rayer la surface.
- Ne pas glisser de récipients métalliques sur la surface de cuisson brûlante. Ils pourraient laisser sur le verre des marques qui doivent être nettoyées immédiatement. (Voir Nettoyage, page 37.)
- Pour empêcher que la surface de cuisson en vitrocéramique se trouve rayée ou abîmée, ne pas y laisser de sucre, de sel ou de graisse. Prendre l'habitude d'essuyer la surface de cuisson avec un linge propre ou un essuie-tout avant de l'utiliser.

REMARQUES:

SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

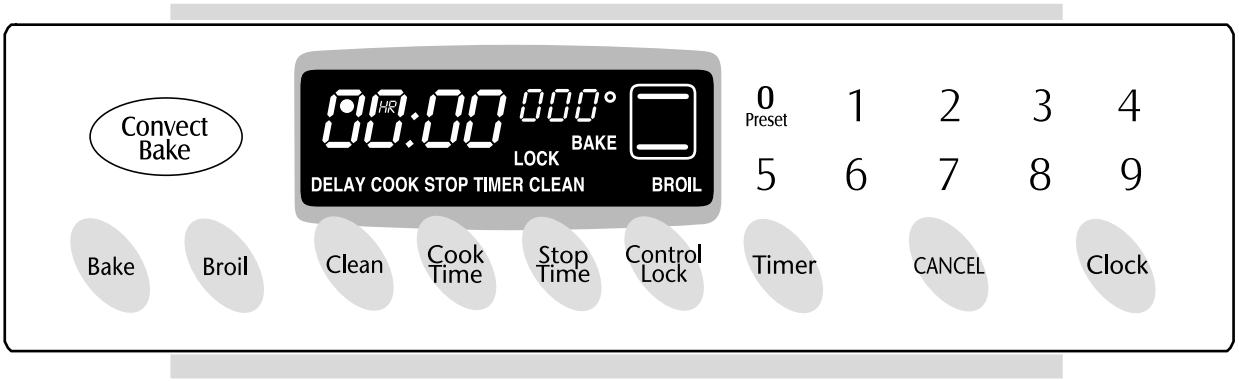
- Sur les modèles canadiens, avec une centre de réchauffage, les éléments de la surface de cuisson ne fonctionnent pas durant une opération d'autonettoyage.
- Lors des premières utilisations de la surface de cuisson, l'appareil peut émettre un peu de fumée et des odeurs. Ceci est normal.
- Lors de la mise sous tension d'un élément, une luminescence rouge peut être visible à travers la surface en vitrocéramique. Pour le maintien de la puissance de chauffage désirée, l'élément est alimenté par intermittence.
- La surface de cuisson en vitrocéramique demeure chaude pendant quelque temps après l'extinction d'un élément. Lorsque le voyant HOT SURFACE (SURFACE CHAUDE) s'éteint, on peut toucher la surface de cuisson sans danger.

  En raison des caractéristiques de rétention de la chaleur, les éléments ne répondent pas aux changements de réglage aussi rapideent que des éléments spiralés. *Dans le cas où un produit se renverse, retirer l'ustensile de la zone de cuisson.*
- ***REMARQUE:*** Ne pas tenter de soulever la surface de cuisson.

- Ne jamais utiliser de linge ou d'éponge sale pour nettoyer la surface de cuisson. Ils laisseraient un film invisible, ce qui pourrait décolorer la surface de cuisson lorsqu'elle est utilisée.
- Ne jamais utiliser un petit récipient sur un grand élément. Non seulement il y a gâchis d'énergie mais il peut en résulter des projections qui vont brûler sur la surface de cuisson et devront être nettoyées.
- Ne pas utiliser des récipients spéciaux non plats qui seraient trop grands ou à fond inégal comme les woks à fond rond, les grilles ou récipients de grande taille à fond ondulé.
- Ne pas utiliser de récipients en aluminium. L'aluminium risque de fondre sur le verre. Si le métal fond sur la surface de cuisson, ne pas l'utiliser. Appeler un réparateur agréé Maytag.
- En cas de renversement lors de cuisson, nettoyer immédiatement le produit renversé de la surface de cuisson pendant qu'elle est encore chaude afin d'éviter un plus grand nettoyage par la suite. User de prudence, essuyer les renversements avec un linge propre et sec.
- Ne pas laisser les produits renversés sur la surface de cuisson ou sur la garniture de la surface de cuisson pendant une longue durée.
- Ne pas utiliser de poudre de nettoyage abrasive ou de tampons à récurer qui rayeraient la surface.
- Ne pas utiliser de javellisant, ammoniaque ou autres produits de nettoyage non spécifiquement recommandés pour la vitrocéramique.
- Pour maintenir l'aspect du cooktop en vitrocéramique, nettoyez après chaque utilisation.

CUISSON AU FOUR

Le tableau de commande est concu pour faciliter la programmation. L'afficheur indique les fonctions de l'horloge, de minuterie et de cuisson au four. Le style et les caractéristiques peuvent l'égèrement varier selon le modèle. La tableau de commande illustré comprend les fonctions de dessiccation et de cuisson au four avec convection.



TOUCHES DE FONCTION

- ➢ Appuyer sur la touche correspondant à la fonction désirée.
- ➢ Appuyer sur la touche **Preset (0)** ou les touches numériques appropriées pour entrer l'heure ou la température.
- ➢ Le four émet un signal sonore chaque fois que l'on appuie sur une touche.
- ➢ Un double bip se fait entendre en cas d'erreurs de programmation.

REMARQUE: Une fois que l'on appuie sur un chiffre, l'heure ou la température est automatiquement enregistrée au bout d'un délai de quatre secondes. ***Si un intervalle de plus de 30 secondes s'écoule entre la pression sur une touche de fonction ou sur une touche numérique, le programme est annulé et l'afficheur présente de nouveau l'information antérieure.***

TOUCHES NUMÉRIQUES

S'utilisent pour entrer le temps ou la température.

TOUCHE CANCEL

S'utilise pour annuler toute programmation sauf les fonctions de l'horloge et de la minuterie.

CONVECT BAKE (CUISSON AU FOUR À CHALEUR TOURNANTE)

S'utilise pour la cuisson dans le four, à chaleur tournante.

1. Appuyer sur la touche **Convect Bake**.
2. Appuyer sur la touche **Preset (0)** pour obtenir une température de 325° F (165° C). Chaque supplémentaire appuyer sur **Preset (0)** volonté lever la température 25°. Ou sur les touches numériques appropriées pour la température souhaitée.

Voir renseignements supplémentaires à la page 30.

BAKE (CUISSON AU FOUR)

S'utilise pour la cuisson au four normale.

1. Appuyer sur **Bake.**
2. Appuyer sur **Preset (0)** (réglage automatique) pour une cuisson à 177° C (350° F). Chaque supplémentaire appuyer sur **Preset (0)** volonté lever la température 25°. Ou sur les touches chiffrées correspondant à la température voulue.

Voir page 30 pour des indications plus détaillées.

BROIL (CUISSON AU GRIL)

S'utilise pour dorer la nourriture ou la cuisson au gril.

1. Appuyer sur **Broil**.
2. Appuyer sur **Preset (0)** pour sélectionner gril max. ou gril min. Ou sur les touches chiffrées correspondant à la température cuisson au gril voulue. Voir renseignements supplémentaires à la page 33.

CLEAN (NETTOYAGE)

S'utilise pour régler le four sur un cycle d'autonettoyage.

1. Appuyer sur **Clean.**
2. Appuyer sur **Preset (0)** (réglage automatique) pour un cycle de 3 heures.
3. Si plus ou moins de nottoyage est désiré, appuyez les touches chiffrées appropriées. Le temps de nettoyage peut être placé entre 2 et 4 heures.

Voir pages 35-36 pour des indications plus détaillées.

COOK TIME/STOP TIME (TEMPS DE CUISSON/ HEURE D'ARRÊT)

S'utilise pour programmer la mise en marche et l'arrêt automatiques du four.

1. Appuyer sur **Bake** (cuisson au four) ou **Convect Bake** (cuisson au four à chaleur

tournante). Appuyer sur les touches chiffrées correspondant à la température de cuisson voulue.

2. Appuyer sur **Cook Time**. Appuyer sur les touches chiffrées correspondant au temps de cuisson en heures et en minutes.
3. Pour différer la mise en route de la cuisson, appuyer sur **Stop Time**. Appuyer sur les chiffres correspondant à l'heure à laquelle la cuisson doit être terminée.

Voir page 34 pour des indications plus détaillées.

CONTROL LOCK (DÉSACTIVATION DES COMMANDES)

Les touches de fonctions peuvent être bloquées de facon à empêcher leur utilisation pour des raisons de sécurité ou pour permettre le nettoyage. L'affichage continue à indiquer l'heure.

Si une fonction du four est en cours d'exécution, il n'est pas possible de verrouiller les commandes.

RÉGLAGE DU VERROUILLAGE DES COMMANDES: Appuyer et maintenir la pression sur le touche **Control Lock** pendant plusieurs secondes. Un signal sonore simple semblera quand la commande est verrouillée.

OFF réapparaît pendant 15 secondes si l'on appuie sur une autre touche.

ANNULATION: Appuyer et maintenir la pression sur le touche **Control Lock** pendant plusieurs secondes. Le mot OFF (ARRÊT) disparaît de l'afficheur.

CLOCK (RÉGLAGE DE L'HORLOGE)

1. Appuyer sur la touche **Clock** (Horloge).
   - ➢ L'indication TIME (minute) clignote à l'affichage.
2. Appuyer sur les touches chiffrées correspondant à l'heure, qui apparaît à l'affichage.

Lorsque le four est mis sous tension ou après une panne de courant, l'heure qu'indiquait le four au moment de la panne clignote à l'affichage.

Pour vérifier l'heure pendant que l'affichage indique une fonction minutée, appuyer sur **Clock**.

Il n'est pas possible de changer l'heure lorsque le four est programmé pour une cuisson minutée ou un cycle d'autonettoyage.

TIMER (RÉGLAGE DE LA MINUTERIE)

On peut sélectionner avec la minuterie un temps de décompte de 1 minute (0:01) à 99 heures 59 minutes (99:59).

On peut utiliser la minuterie indépendamment de toute autre activité du four, ou bien lorsqu'une fonction du four est en cours d'exécution. ***LA MINUTERIE NE CONTRÔLE PAS LE FOUR.***

1. Appuyer sur la touche **Timer** (Minuterie).
   - ➢ L'indication TIMER (minuterie) clignote et «0HR:00» à l'affichage
2. Appuyer sur les touches chiffrées correspondant au nombre d'heures et de minutes désirées, qui apparaissent à l'affichage.

   Exemple : Pour régler la minuterie sur 5 minutes, appuyer sur **Timer** (minuterie) et sur la touche portant le chiffre 5. Au bout de cinq secondes, l'affichage indique :

   Exemple : Pour régler la minuterie sur 1 heure et 30 minutes, appuyer sur **Timer** (minuterie) et sur les touches chiffrées 1, 3 et 0. Au bout de cinq secondes, l'affichage indique :

3. La dernière minute de compte à rebours sera affichée comme secondes.
4. À la fin de la période de décompte un signal sonore long est émis et le message «End» (Fin) apparaît brièvement. (Pour changer les bips, voir Options de Commande.)

POUR ANNULER :

1. Appuyer de façon prolongée sur **Timer** (minuterie). Au bout d'un court laps de temps, l'affichage indique à nouveau l'heure.

   OU

2. Appuyer sur **Timer** et sur la touche chiffrée « 0 ». Au bout d'un court laps de temps, l'affichage indique à nouveau l'heure.

NOTE: *Si l'on appuie sur* ***CANCEL*** *(annuler) pour annuler la minuterie, TOUTES les fonctions programmées sont annulées SAUF la minuterie.*

OPTIONS DE COMMANDE

SIGNAL SONORE DE MINUTERIE

Il existe trois choix pour les bips signalant la fin du compte à rebours de la miuterie.

Option 1: Un long signal sonore à la fin de la fonction de minuterie, puis un signal sonore court toutes les 30 secondes pendant les cinq prochaines minutes ou jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche **CANCEL**.

Option 2: Un long signal sonore à la fin de la fonction de minuterie, puis un signal sonore court chaque minute pendant les 12 prochaines heures ou jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche **CANCEL**.

Option 3: (par défaut) Un signal sonore à la fin de la fonction de minuterie, puis aucun autre signal.

RÉGLAGE DES SIGNAUX SONORES DE MINUTERIE:

1. Appuyer sur les touches **Timer** and **CANCEL** en même temps et maintenir la pression pendant plusieurs secondes.

➢ Un seul signal sonore retentit.

➢ L'afficheur indique le mot TIMER (minuterie) et l'option en cours - 1, 2 or 3.

2. Appuyer sur les touches chiffrées correspondant (1, 2 or 3). L'heure ectuelle du jour réapparaît à l'afficheur après quatre secondes.

SIGNAUX SONORES – CUISSON COMMANDÉE PAR L'HORLOGE

Il existe trois choix pour les bips signalant la fin du compte à rebours de la miuterie.

Option 1: (standard) Émission de quatre signaux sonores à la fin de la période de cuisson, puis un signal sonore à intervalle de 30 secondes durant les cinq minutes suivantes ou jusqu'à ce qu'on appuie sur la touche **CANCEL** (Annulation).

Option 2: Émission de quatre signaux sonores à la fin de la période de cuisson, puis un signal sonore chaque minute durant les 12 heures suivantes ou jusqu'à ce qu'on appuie sur la touche **CANCEL** (Annulation).

Option 3: Émission de quatre signaux sonores à la fin de la période de cuisson, puis rien d'autre.

SÉLECTION DES SIGNAUX SONORES — CUISSON AU FOUR:

1. Appuyer simultanément sur les touches **Cook Time** (Temps de cuisson) et **CANCEL** (Annulation)**,** pendant plusieurs secondes.

➢ Un unique signal sonore est émis.

➢ L'afficheur indique le mot COOK (cuisson) et l'option en cours - 1, 2 or 3.

2. Appuyer sur les touches chiffrées correspondant (1 2 or 3). L'heure ectuelle du jour réapparaît à l'afficheur après quatre secondes.

ANNULATION DE L'AFFICHAGE DE L'HEURE

Si on préfère que l'heure normale ne soit pas affichée:

1. Appuyer sur les touche **Clock** (horloge) et **CANCEL** en même temps et maintenir la pression pendant trois secondes.

2. Lorsque l'heure n'est pas affichée, si on souhaite lire l'heure, il suffit d'appuyer brièvement sur la touche **Clock** (Horloge).

RESTAURATION:

Appuyer simultanément pendant trois secondes sur les touches **Clock** (Horloge) et **CANCEL** (Annulation); l'heure normale de l'horloge réapparaîtra sur l'afficheur.

ARRÊT AUTOMATIQUE DU FOUR/MODE SABBAT

Le four s'éteint automatiquement à la fin d'une période de 12 heures si on le laisse en marche par accident. On peut désactiver cette fonction si on le souhaite.

SUPPRESSION DE L'EXTINCTION AUTOMATIQUE APRÈS 12 HEURES:

1. Appuyer/maintenir la pression sur la touche **Clock** (Horloge) pendant trois secondes jusqu'à "12" apparaître sur la affichauge. L'indication TIME (minute) clignote à l'affichage.

2. Appuyer sur les touches chiffrées correspondant pour faire apparaître 8888 sur l'afficheur. L'heure normale de l'horloge réapparaîtra sur l'afficheur après quatre secondes.

RESTAURATION:

Appuyer/maintenir la pression sur la touche **Clock** jusqu'à "8888" apparaître sur la affichauge. Appuyer le touche "1". "12" apparaîtra sur la affichauge un instánt, l'heure normale de l'horloge réapparaîtra sur l'afficheur.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

Si la cuisson au four ne produit pas les résultats désirés, on peut ajuster la température du four. Pour pouvoir déterminer l'amplitude de la variation de température nécessaire, sélectionner une température supérieure ou inférieure de 15° C (25° F) à celle recommandée dans la recette, puis exécuter une cuisson au four. Le résultat de ce test permettra d'évaluer l'amplitude de la variation à introduire.

AJUSTEMENT DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR:

1. Appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson au four).

2. Entrer 550° en appuyant sur les touches chiffrées 5, 5 et 0.

3. Appuyer sur **Bake** pendant plusieurs secondes, jusqu'à ce que l'affichage indique 0°.

4. Appuyer sur les touches chiffrées qui conviennent pour sélectionner la modification de température désirée. Lors de chaque pression sur une touche, la température de réglage est modifiée de 5°.

➢ Le thermostat peut être augmenté ou diminué, de 5° F à la fois, de 35° F maximum.

➢ Si le thermostat a déjà été réglé auparavant, ce réglage sera indiqué. Si, par exemple, le thermostat a été baissé de 15° F, l'affichage indique -15°.

5. Quand vous avez fait le réglage, appuyer le touche **CANCEL** et l'heure normale de l'horloge réapparaît. Le four va maintenant cuire en tenant compte de la modification apportée au thermostat.

REMARQUE: Ne pas modifier le thermostat de plus de 10° F sans d'abord faire un nouvel essai de cuisson.

Il n'est pas nécessaire d'ajuster de nouveau la température du four après une panne ou interruption de l'alimentation de l'appareil. Il n'est pas possible d'ajuster les températures de cuisson au gril et de nettoyage.

CUISSON AU FOUR ET RÔTISSAGE

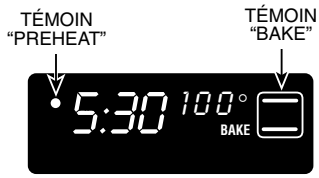
MISE EN GARDE:

- **Mets préparés – Avertissement:** Respecter les instructions du fabricant. Si le contenant ou le couvercle de plastique d'un mets surgelé se déforme ou est endommagé durant la cuisson, jeter immédiatement le récipient et son contenu. Les aliments pourraient être contaminés.
- Lors de l'utilisation d'un sachet de cuisson au four, appliquer les instructions du fabricant.
- Ne pas remiser des aliments ou ustensiles dans le four.
- Avant la mise en marche du four, vérifier que tous les matériaux d'emballage en ont été enlevés.

RÉGLAGE POUR CUISSON AU FOUR TRADITIONNEL OU À CHALEUR TOURNANTE

1. Mettre les grilles du four à la hauteur voulue (voir page 31).
2. Appuyer sur les touches **Bake** (cuisson au four) ou **Convect Bake** (cuisson au four à chaleur tournante).
   - Le témoin **Bake** clignote sur a'fficheur.
   - Les caractères 000 et le icône s'illuminent sur l'afficheur.

   - Quand cuisson au four à chaleur tournante, le icône ventilateur s'illuminent sur l'afficheur.
3. Appuyer sur **Preset (0)** (réglage automatique) pour régler automatiquement le four sur 177° C (350° F) lors d'une cuisson au four traditionnel et sur 163° C (325° F) pour une cuisson au four à chaleur tournante. Ou entrer la température désirée à l'aide des touches chiffrées.
   - On peut séletionner une température de cuisson de 38° à 288° C (100° à 550° F).
   - Il y a une période d'attente de quatre secondes avant la mise en marche du four. Lors de la mise en marche du four:
     - Le icône de cuisson au four (du haut et du bas barres) s'illuminent sur l'afficheur.
     - Le témoin rouge Preheat (Préchauffage) s'illumine.
     - L'afficheur présentera 38°C (100°F) u la température réelle dans le four.
     - Quand cuisson au four à chaleur tournante, le icône ventilateur faire tourner.



   - La température affiché augmuntera par intervalles de 5° jusqu'à ce que la température de maintain sélectionné soit atteinte.
4. Prévoir une période de 8 à 15 minutes pour le préchauffage du four.
   - Un unique signal sonore signalera alors la fin de la période de préchauffage.
   - Le témoin Preheat (Préchauffage) s'éteint.

5. Lorsque le temps minimum de cuisson est écoulé, examiner le mets pour déterminer le degré de cuisson.
6. À la fin de la période de cuisson, appuyer sur la touche **CANCEL** (Annulation) pour commander l'arrêt du four et retirer le mets du four.
   - Pour faire réapparaître l'heure normale.

REMARQUE: Le four comporte une fonction d'arrêt automatique; si le four demeure allumé, il s'éteindra automatiquement après 12 heures. On peut ésactiver cette fonction si on le souhaite, voir page 29.

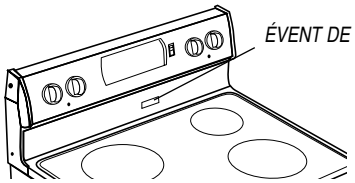
REMARQUES:

- Pour vérifier la température à laquelle le four a été réglé pendant le préchauffage, appuyer sur la touche **Bake** (cuisson au four) ou **Convect Bake** (cuisson au four à chaleur tournante)**.**
- Pour changer la température du four en cours de cuisson, appuyer sur la touche **Bake** (cuisson au four) ou **Convect Bake** (cuisson au four à chaleur tournante) qui convient, puis sur les touches chiffrées correspondant à la température voulue.
- S'il s'écoule plus de 30 secondes entre le moment où l'on appuie sur une touche de fonction et celui où l'on appuie sur une touche chiffrée, l'affichage retourne à l'affichage précédent.
- **Pour la cuisson à chaleur tournante, il est en général recommandé de régler le four sur une température inférieure de 4° C (25° F) à celle recommandée dans la recette, si celle-ci est prévue pour un four traditionnel, ou sur le mode d'emploi de la préparation culinaire utilisée. Le temps de cuisson est similaire ou légèrement inférieur à celui recommandé dans la recette.**
- **Dans le cas d'une cuisson de rôti au four à chaleur tournante, le temps de cuisson est en général plus court de 25 à 30%** (utiliser la même température de cuisson qu'au four traditionnel).
- Pour plus de conseils sur la cuisson de pain, de gâteaux et au four à chaleur tournante, voir le tableau de cuisson de rôtis dans le livret « **La Cuisine Simplifée** ».
- Chaque four a ses propres caractéristiques, et il est possible que les températures et les temps de cuission soient légèrement différents de ceux de l'ancien four. Ceci est normal.

CUISSON AU FOUR, SUITE

CONDUIT D'AÉRATION

Lorsque le four fonctionne, la région du conduit peut être peuvent devenir suffisamment chauds pour provoquer des brûleurs. Ne jamais bloquer l'ouverture.



GRILLES DU FOUR

MISE EN GARDE:

Ne pas tenter de changer la position des grilles lorsque le four est chaud.

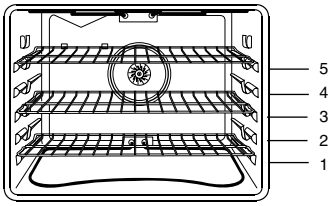
Le four est doté de trois grilles; ces grilles comportent un dispositif de calage.

EXTRACTION: Tirer la grille en ligne droite jusqu'à ce qu'elle s'arrête à la position de calage. Soulever la grille à l'avant pour pouvoir l'extraire.

RÉINSTALLATION: Placer la grille sur les supports dans le four; soulever légèrement l'avant; faire glisser la grille vers l'arrière au-delà de la position de calage; abaisser la grille pour qu'elle prenne appui sur les supports dans le four.

Ne pas recouvrir la totalité d'une grille avec de la feuille d'aluminium, ni garnir le fond du four avec de la feuille d'aluminium. Ceci modifierait les résultats de cuisson au four, et le fond du four pourrait subir des dommages.

POSITIONS DES GRILLES



POSITION N° 5: (la plus élevée):
Utilisé pour griller le pain ou griller les nourritures minces et non grasses.

POSITION N° 4:
Pour la cuisson à gril et plupart des cuissons sur deux grilles.

POSITION N° 3:
Pour la plupart des cuissons de pâtisseries sur une tôle à biscuits – gâteaux à étages, tartes aux fruits, mets surgelés.

POSITION N° 2:
Pour rôtissage de pièces de viande, mets en sauce, cuisson de pain, gâteau léger en couronne (baba) ou entremets, ou cuisson sur deux grilles.

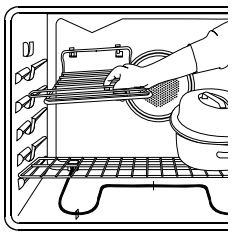
POSITION N° 1:
Pour le rôtissage d'une grosse pièce de viande ou volaille, tartes surgelées, soufflés ou gâteaux des anges, ou cuisson sur deux grilles.

CUISSON SUR PLUSIEURS GRILLES:
Deux grilles: Placer les grilles aux positions 2 et 4 ou 1 et 4.

Cuisson au four à chaleur tournante sur trois grilles: Placer les grilles aux positions 1, 3 et 5 (voir illustration).

REMARQUE: Ne jamais placer le plat directement sur le fond du four.

DEMI-GRILLE ACCESSOIRE
(Certains modèles)



Il existe une demi-grille, disponible comme accessoire, pour augmenter la capacité du four. Elle se place dans la partie supérieure gauche du four et permet de mettre un plat de légumes à cuire lorsqu'une pièce plus importante est en train de rôtir sur le niveau inférieur. Contacter le revendeur Maytag pour se procurer la «HALF-RACK» (demi-grille) or appeler 1-800-688-2002 pour commander.

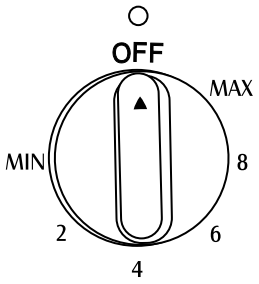
LAMPE DU FOUR

Poussez le commutateur sur le panneau de commande pour tourner la lumière de four marche-arrét. La lumière du four se met en marche automatiquement à l'ouverture de la porte.

OVEN LIGHT

TIROIR DE CHAUFFAGE
(Certains modèles)

Le tiroir de chauffage est utilisé pour conserver les nourritures chaudes à la température de portion et soulevar et le imperméabiliser le pain. Il peut également être utilisé en pains et pâtisseries de chauffage.



WARMING DRAWER

RÉGLAGE DES COMMANDES:

1. Si à l'aide de l'armoire, placez-l'ou nécessaire.
2. Enfoncez et tournez la molette dans l'une ou l'autre direction à la configuration désirée de la chaleur.
3. Permettez au tiroir de préchauffer pendant dix minutes.
4. Placez la mourriture dans le tiroir de chauffage.
5. Une fois terminé, tournez la molette à hors function.

TIROIR DE CHAUFFAGE:

PROPOSED RÈGLAGES

Réglage	Genre de Nourriture		
MAX.	Bacon Enchiladas Hors d'Oeuvres Porc Gaufre	Cocotte Nurriture au plat Crêpe Pomme de terre en robe	Dîner assiette Hamburger Pizza Volaille
MED. (6-8)	Boeuf - Rare Cuisinere cerealé Jus Tourte	Scone Ceuf Jamon Pomme de terre	Café croquette Poisson Agneau Légume
LO (2-4)	Chaud - assiette		
MIN.	Pain - preuve		

REMARQUES:

TIROIR DE CHAUFFAGE:

- NE JAMAIS laissez la nourriture se reposer pour plus d'une heure avant ou après la cuisine.
- La nourriture doit être à la température de portion avant placé dans de tiroir.
- Des pains, des pâtisseries et les pâtés en croûte de fruit peuvent être chauffés de la température ambiante sur la configuration de MED.
- Enlevez la nourriture des sachets en plastique et la placez dans le cookware de coffre-fort de four.
- Utilisez seulement le cookware de coffre-fort de four.
- Des plats et les plats de portion peuvent être chauffés tout en préchauffant le tiroir.
- Couvrez la nourriture de papier d'aluminum de couvercle ou, enveloppe non en plastique. (Des nourritures frites n'ont pas besoin d'être couvertes.)

CUISSON AU FOUR, SUITE

CUISSON AU GRIL

Pour des résultats optimums, utiliser un plat conçu pour la cuisson au gril.

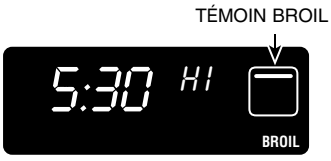
Pour plus de conseils sur la cuisson au gril, voir le livret ***« La Cuisine Simplifiée »***.

RÉGLAGE POUR UNE CUISSON AU GRIL

Mettre la grille du four à la hauteur voulue (voir le tableau).

1. Appuyer sur la touche **Broil** (Cuisson au gril).
   - ➢ Le mot BROIL clignote s'illuminent sur l'afficheur.
   - ➢ Les caractères 000 et le icône s'illuminent sur l'afficheur.

2. Appuyer sur la touche **Preset (0)** pour sélectionner gril **HI** (max.) Appuyer refaire pour sélectionner gril **LO** (min).
   - ➢ Le four offre une fonction de cuisson au gril variable, ce qui signifie qu'il est possible de sélectionner une température de cuisson moins élevée. Pour cela, appuyer sur les touches chiffrées qui conviennent pour la température désirée une fois que l'affichage indique 000.
3. Il y a une période d'attente de quatre secondes avant la mise en marche du four. Lors de la mise en marche du four:
   - ➢ Le témoin BROIL s'illumine.
   - ➢ The mot de indicateur BROIL demureur sur le affichage.



4. Mettre la nourriture dans le four en laissant la porte du four entrouverte à la position de cuisson au gril (environ 10 cm/4 po).
5. Retourner le viande après la moite du temps.
6. Appuyer sur la touche **CANCEL** (annulation). Retirer le mets et léche frite du four. L'heure normale réapparaît alors sur l'afficheur.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Type de viande	Position de la grille*	Degré de cuisson	Temps de cuisson total (minutes)**
Bacon	4	Bien cuit	6-10 mn
Steaks -			
épaisseur 2,5 cm (1po)	4	Cuisson moyenne	15-20 mn
	4	Bien cuit	18-24 mn
Poulet en morceaux	3	Bien cuit	(LO Broil) 30-45 mn (Gril min.)
Poisson -			
Filets	4	La chair se détache	8-12 mn
Darnes, épaisseur 2,5 (1 po)	4	La chair se détache	10-15 mn
Boeuf haché -			
steakettes, épaisseur 2 cm (3/4 po)	4	Bien cuit	15-18 mn
Jambon -			
pré-cuit - tranche de 1,3 cm (1/2 po)	4	Tiède	8-12 mn
Cotelettes de porc -			
épaisseur 2,5 cm (1 po)	4	Bien cuit	22-26 mn

*Grille supérieure à la position n° 5

**Temps de cuisson approximatifs, variables selon les caractéristiques de chaque pièce de viande.

REMARQUES:

- S'il s'écoule plus de 30 secondes entre le moment où l'on appuie sur **Broil** (cuisson au gril) et celui où l'on appuie sur les touches chiffrées, le four n'est pas réglé et l'affichage retourne à l'affichage précédent.
- Le réglage **«HI»** est utilisé dans la plupart des cuissons au gril. Utiliser une température de cuisson **«LO»** pour les aliments qui doivent cuire plus longtemps et les aliments en tranches fines. La température moins élevée permet à la nourriture de cuire à point sans cependant trop brunir.
- Ne jamais insertion de casserole de grilleur de couverture avec le papier d'aluminium. Ceci empêche la graisse de se vider dans la casserole ci-dessous.
- Prevoir un temps de cuisson au gril et de brunissement légèrement plus long dans le cas d'un appareil qui fonctionne sur le 208 v.

CUISSON AU FOUR CONTRÔLÉE PAR L'HORLOGE

REMARQUES:

- On déconseille l'emploi de la fonction de cuisson différée pour des aliments très périssables comme produits laitiers, porc, volaille ou produits de la mer.
- On déconseille le contrôle de la cuisson par l'horloge pour des aliments nécessitant un four préchauffé, comme gâteaux, biscuits et pains.
- **L'horloge doit être en bon état de fonctionnement et indiquer l'heure exacte pour que cette fonction donne les résultats voulus.**

La fonction de commande par l'horloge permet de commander la mise en marche du four et son arrêt à une heure prédéterminée. On peut utiliser ceci pour une opération de cuisson ou d'autonettoyage du four. Voir page 36 pour mise en marche différée le cycle d'autonettoyage.

MISE EN MARCHE IMMÉDIATE:

Le four se met en marche immédiatement, et s'arrêtera automatiquement à l'heure prédéterminée.

MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE:

Le déclenchement de l'opération de cuisson au four ou d'autonettoyage est différé; l'opération prendra fin immédiatement à l'heure prédéterminée.

Le temps de cuisson maximum sélectionnable est 11 heures 59 minutes (11:59).

S'il s'écoule plus de 30 secondes entre le moment où l'on appuie sur **Broil** (cuisson au gril) et celui où l'on appuie sur les touches chiffrées, le four n'est pas réglé et l'affichage retourne à l'affichage précédent.

RÉGLAGE DES COMMANDES

MISE EN MARCHE ET ARRÊT AUTOMATIQUES :

1. Appuyer sur **Bake** ou **Convect Bake**.

- ➢ Le témoin BAKE clignote sur a'fficheur.
- ➢ Les caractères 000 et le icône s'illuminent sur l'afficheur.
- ➢ Quand cuisson au four à chaleur tournante, le icône ventilateur s'illuminent sur l'afficheur.

2. Appuyer sur **Preset (0)** (réglage automatique) régler automatiquement le four sur 177° C (350° F) lors d'une cuisson au four traditionnel et sur 163° C (325° F) pour une cuisson au four à chaleur tournante. Ou, sur la ou les touches chiffrées correspondant à la température désirée.

3. Appuyer sur **Cook Time** (temps de cuisson).

- ➢ L'indication COOK TIME clignote à l'affichage, qui indique également « 0HR:00 ».

4. Appuyer sur les touches chiffrées correspondant au temps de cuisson désiré en heures et en minutes. **Exemple :** Si le temps de cuisson sélectionné pour la cuisson au four à chaleur tournante est de 2 heures 30 minutes, l'affichage indique :

5. Le système déclenchera automatiquement l'arrêt du four. Quatre signaux sonores seront alors émis, et le message END apparaîtra sur l'afficheur.

6. Appuyer sur la touche **CANCEL**. Retirir le mets du four. Un signal sonore sera émis à intervalles de 30 secondes durant les 5 minutes suivantes.

REMARQUE: Pour modifier les signaux sonores de fin de cuisson, voir la page 29.

POUR DIFFÉRER LE DÉCLENCHEMENT DE LA CUISSON :

1-4. Suivre les indications 1 à 4 précédentes.

5. Appuyer sur la touche **Stop Time** (Heure d'arrêt). Le mot STOP TIME clignote.

L'affichage indique l'heure d'arrêt calculée en fonction du temps de cuisson programmé et de l'heure présente.

6. Appuyer sur les touches chiffrées correspondant à l'heure à laquelle le four doit s'arrêter. L'heure d'arrêt doit être programmée pour plus tard dans la journée.

Exemple : Si, à 10 heures, le four est réglé pour une cuisson au four à 177° C (350° F) et un temps de cuisson de 2 heures 30 minutes, l'heure de fin de cuisson calculée par le four sera de 12 heures 30.

- ➢ Si l'heure de fin de cuisson désirée est 1 heure 30, appuyer sur les touches chiffrées 1, 3 et 0. Quatre secondes plus tard, l'affichage indique brièvement une heure de mise en marche de 1:30 ainsi que les indications STOP TIME (heure de arrêt) et DELAY (différée).

7. À la fin de la durée différée, l'indication DELAY (différé) s'éteint et le four commence à chauffer. Le système déclenchera automatiquement l'arrêt du four. Quatre signaux sonores seront alors émis, et le message END apparaîtra sur l'afficheur.

8. Appuyer sur la touche **CANCEL**. Retirir le mets du four. Si le programme ne pas cancelar, un signal sonore sera émis à intervalles de 30 seconds durant les 5 mintues suivantes.

REMARQUES:

- Il n'est pas nécessaire de spécifier l'heure de déclenchement de la cuisson; l'appareil déterminera automatiquement l'heure de déclenchement de la cuisson, selon le temps de cuisson sélectionné.
- Pour modifier les signaux sonores de fin de cuisson, voir la page 29.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

FOUR AUTONETTOYANT

MISE EN GARDE

- Il est normal que les pièces de la cuisinière deviennent très chaudes lors d'un cycle de nettoyage.
- Éviter de toucher la surface de cuisson, la porte, le hublot et la zone des évents du four lors d'un cycle d'autonettoyage.
- Pour éviter que la porte du four subisse des dommages, ne pas tenter d'ouvrir lorsque le mot LOCK (VERROUILLAGE) est visible sur l'afficheur.
- Ne pas utiliser de nettoyeur pour four du commerce sur le fini du four autonettoyant ou sur tout autre composant du four car cela abîmerait le fini ou ce composant du four.

Le cycle d'autonettoyage utilise des températures supérieures à la normale pour assurer le nettoyage automatique de la totalité du four.

Il est normal qu'il se produise flammèches et de fumée pendant l'autonettoyage si le four est très sale. Il est préférable de nettoyer le four régulièrement que d'attendre que la saleté se soit accumulée dans le four.

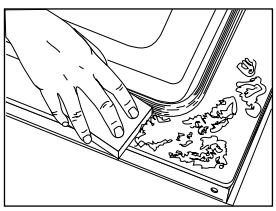
Bien aérer la cuisine pendant le cycle d'autonettoyage afin d'aider à éliminer les odeurs qui sont normalement produites par l'autonettoyage.

AVANT L'AUTONETTOYAGE

Arrêtez la lampe du four avant le nettoyage, comme la lampe peutgriller pendant le cycle propre.

Enlever la lèchefrite, tous les plats et les grilles du four. Les grilles vont se décolorer et risquent de ne plus glisser aussi bien après le cycle d'autonettoyage.

Nettoyer l'encadrement du four et l'encadrement de la porte (la partie sur le pourtour du joint de la porte) à l'aide d'un produit nettoyant non abrasif comme Bon Ami* ou d'eau additionnée de détergent. Ces surfaces ne sont pas soumises aux températures élevées du cycle d'autonettoyage et doivent être nettoyées pour empêcher la saleté de s'incruster sous l'effet de la chaleur.



Pour empêcher tout dommage, ne pas nettoyer ni frotter le joint qui se trouve autour de la porte du four. Ce joint est conçu pour éviter les pertes de chaleur pendant le cycle d'autonettoyage.

Essuyer le fond du four pour éliminer les liquides qui ont débordé en cours de cuisson et empêcher la formation excessive de fumée ou la formation de flammèches ou de flammes pendant le cycle d'autonettoyage. Pour faciliter le nettoyage, il est possible de soulever légèrement l'élément de cuisson au four (2, scm [1 po]).

Essuyer les produits sucrés ou acides qui ont pu débordé, tels que jus de citron, sauce tomate ou sauces à base de lait. L'émail vitrifié résiste aux acides mais il n'est pas totalement à l'épreuve de ceux-ci. Le fini en émail vitrifié peut se décolorer si les liquides acides qui ont débordé ne sont pas essuyés avant un autonettoyage.

PENDANT L'AUTONETTOYAGE

La porte du four se trouvera endommagée si l'on force son ouverture pendant que l'indication LOCK est à l'affichage.

Les premières fois où le four est nettoyé, il peut y avoir production d'odeur et de fumée. Ceci est normal et diminuera ou disparaîtra à l'usage. Si le four est très sale ou si la lèchefrite a été laissée dans le four, il peut y avoir production excessive de fumée et d'odeur.

Pendant que le four chauffe, il peut se produire des bruitsde métal en expansion ou en contraction. Ceci est normal et n'indique pas que le four s'abîme.

APRÈS L'AUTONETTOYAGE

Environ une heure après la fin du cycle, le verrouillage se désenclenche et l'indication LOCK (verrouillage) s'éteint à l'affichage. À ce point, la porte peut être déverrouillée et ouverte.

La saleté peut avoir laissé au fond du four un résidu gris poudreux qui peut être enlevé avec un linge humide. S'il reste de la saleté, cela indique que le cycle de nettoyage n'a pas été assez long. Celle-ci sera enlevée au prochain cycle d'autonettoyage.

Si les grilles du four ont été laissées à l'intérieur pendant le cycle d'autonettoyage et qu'elles glissent mal sur leur support, les enduire ainsi que les supports d'une fine couche d'huile végétale.

Les lignes fines peuvent apparaître dans la porcelaine résultant du chauffage et du refroidissement de la finition. C'est normal et n'affectera pas l'execution.

Une décoloration blanche peut apparaître après le nettoyage si des salissures acides ou sucrées n'ont pas été essuyés avant le cycle d'autonettoyage. Ceci est normal et n'affectera PAS le bon fonctionnement du four.

RÉGLAGE DES COMMANDES POUR L'AUTONETTOYAGE DU FOUR

1. Porté étroite du four.
2. Appuyer sur la touche **Clean** (Nettoyage).
   - Let mot CLEAN (nettoyage) clignote à l'affichage, qui indique également "--:--".
   - Si la porte n'est pas fermée ou verrouillée, l'afficheur présente le message «door» et sonores seraut èmis jusqu'á le porté du foir étroite et la touche **Clean** est appuyer refaire.
3. Appuyer sur **Preset (0)** (réglage automatique). L'affichage indique 3 heures, c'est-à-dire la longueur de cycle nécessaire pour un four moyennement sale. Ou, appuyer sur les touches chiffrées correspondant pour le désirée temps de nettoyage au milieu deux et quatre heures.

4. Au bout de quatre secondes, la porte du four se verrouille automatiquement.

➢ L'afficheur presénte le mot LOCK (verouillage).

➢ Le CLEAN symbolé s'illuminent sur l'afficheur.

5. Une fois le nettoyage terminé, les indicator CLEAN (nettoyage) s'éteignent. L'indication LOCK (verrouillage) restent allumés jusqu'à ce que le four ait refroidi (approx. 1 heure).

Si le témoin LOCK (Verrouillage) N'est PAS illuminé, déverrouiller et ouvrir la porte du four.

LE VERROUILLEZ EST TOUJOURS ENGAGÉ. LA PORTE NE PEUT PAS ÊTRE OUVERTE JUSQU'À CE QUELA LOCK NE SOIT PLUS AFFICHÉE.

POUR ANNULER UNE OPÉRATION D'AUTONETTOYAGE:

➢ Appuyer sur la touche **CANCEL** (Annulation).

➢ Si le témoin LOCK (Verrouillage) N'est PAS illuminé, déverrouiller et ouvrir la porte du four. Si le témoin LOCK (Verrouillage) est illuminé, laisser le four refroidir pendant environ une heure avant de déverrouiller et ouvrir la porte du four.

REMARQUE: Selon la durée où le four avait nettoyé, il peut predre à une heure pour que le four refroidisse. Quand le four est frais, la porte automatiquement se déverrouillera et peut être ouverte.

MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE DU CYCLE D'AUTONETTOYAGE

1-3. Suivre les indications 1 à 3 précédentes.

4. Appuyer sur **Stop Time** (heure d'arrêt).

➢ Les indications STOP TIME clignotent à l'affichage, qui indique également l'heure d'arrêt calculée par le four.

5. Appuyer sur les touches chiffrées correspondant à l'heure à laquelle le four doit s'arrêter. L'heure d'arrêt doit être programmée pour plus tard dans la journée.

Exemple : Si, à 9 heures, le four est réglé pour un autonettoyage de 3 heures, l'heure d'arrêt calculée par le four sera de 12 heures. L'affichage indique alors :

➢ Si l'heure d'arrêt du four doit être 1 heure, appuyer sur les touches chiffrées 1, 0 et 0. Quatre secondes plus tard, l'affichage indique 1:00 ainsi que l'indication DELAY (différé).

6. Lorsque le cycle d'autonettoyage commence le témoin CLEAN aparaît et le indication DELAY disaparaît en l'affichage. L'indication DELAY s'éteint.

7. Lorsque la durée de nettoyage s'est écoulée, le mot CLEAN (NETTOYAGE) s'éteint. Le mot LOCK (VERROUILLAGE) reste allumé jusqu'à ce que le four se soit refroidi. Lorsque le four est froid, le mot LOCK (VERROUILLAGE) s'éteint et la porte se déverrouille automatiquement.

PROCÉDURE DE NETTOYAGE

MISE EN GARDE

➢ Avant toute manipulation ou opération de nettoyage, vérifier que le four est arrêté et que tous les composants sont froids, afin d'éviter des dommages ou des brûlures.

➢ Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, nettoyer l'appareil après chaque utilisation.

➢ Après tout démontage de composants, veiller à effectuer un remontage correct.

DOSSERET ET TABLE DE CUISSON

SURFACES ÉMAILLÉS, GARNITURE DE LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

L'émail est un matériau à base de verre fondu sur le métal, qui peut se fissurer ou s'écailler. La couche d'émail possède une certaine résistance aux composés acides, qui n'est pas illimitée. On doit éliminer immédiatement tout résidu de renversement avec un linge sec, particulièrement les composés acides ou sucrés.

➢ Sur une surface froide, laver avec de l'eau savonneuse, puis rincer et sécher.

➢ Ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide; ceci pourrait provoquer fissuration ou écaillage.

➢ Ne jamais utiliser sur la finition extérieure de la cuisinière un produit de nettoyage de four ou un produit de nettoyage abrasif ou caustique.

LÈCHEFRITE ET SA GRILLE

Ne jamais garnir la grille de lèchefrite avec de la feuille d'aluminium, car ceci empêcherait la graisse de s'écouler au-dessous.

➢ Recouvrir la lèchefrite et sa grille d'un torchon savonneux; laisser tremper pour détacher les résidus.

➢ Laver avec de l'eau savonneuse tiède. Utiliser un tampon à récurer savonneux pour éliminer les souillures tenaces.

➢ On peut placer les deux composants de la lèchefrite dans un lave-vaisselle.

ZONE DE LA CONSOLE DE COMMANDE / HORLOGE

➢ Pour utiliser la fonction «Control Lock» (Désactivation des commandes) pour le nettoyage, voir la page 28.

➢ Essuyer avec un linge humide, puis faire sécher.

➢ On peut utiliser un produit de nettoyage du verre, pulvérisé d'abord sur un chiffon. ***NE PAS projeter le produit directement sur les touches de commande ou sur l'afficheur.***

ENTRETIEN ET NETTOYAGE, SUITE

BOUTONS DE COMMANDE

- Placer chaque bouton à la position d'ARRÊT (OFF), et retirer chaque bouton (tirer).
- Laver/rincer/faire sécher. Ne pas utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition.
- Faire fonctionner brièvement chaque élément pour vérifier que le bouton a été correctement réinstallé.

SURFACES PEINTES

PANNEAUX LATÉRAUX, TIROIR DE REMISAGE, TIROIR DE CHAUFFAGE, ET POIGNÉS DE PORTE

- Après le refroidissement, laver avec de l'eau savonneuse/rincer et faire sécher. Ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide; la surface pourrait subir des dommages, et la formation de vapeur pourrait provoquer des brûlures.
- Pour des souillures tenaces, utiliser un produit de nettoyage peu abrasif comme Bon Ami* ou une pâte de bicarbonate de sodium. Ne pas utiliser un produit de nettoyage abrasif caustique ou agressif comme un produit de nettoyage de four ou un tampon de laine d'acier; ces produits feraient subir des dommages permanents à la surface (rayures).

NOTE: *Utiliser un essuie-tout ou un linge sec pour enlever les résidus de renversement de produits acides ou sucrés. Si ces résidus ne sont pas enlevés immédiatement, la surface peut subir un changement de couleur ou une autre dégradation. Ceci est particulièrement important pour une surface blanche.*

VERRE

HUBLOT ET PORTE DU FOUR

- Éviter d'utiliser une quantité excessive d'eau, susceptible de s'infiltrer derrière la plaque de verre et de former des taches.
- Laver avec eau et savon. Rincer avec de l'eau propre et faire sécher. On peut utiliser un produit de nettoyage du verre, pulvérisé d'abord sur un chiffon.
- Ne pas utiliser un produit de nettoyage abrasif comme tampon à récurer, laine d'acier ou produit de nettoyage en poudre. Ces produits feraient subir des dommages au verre.

SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

Ne jamais utiliser de produits de nettoyage du four, javellisant, ammoniaque ou produits de nettoyage du verre contenant de en l'ammoniaque. REMARQUE: Prendre contact avec un réparateur agréé si la surface en vitrocéramique se fendille, se casse ou si de l'aluminium ou du métal fond sur la surface.

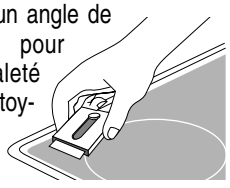
- Laisser la surface de cuisson refroidir avant de la nettoyer.
- **Généralités** – Nettoyer la surface de cuisson après chaque emploi ou au besoin, avec du papier essuie-tout humidifié et Cooktop Cleaning Creme* (n° de piéce 20000001)**. Puis, essuyer avec un linge sec et propre.

REMARQUE: *Des marques permanentes vont se produire si la saleté reste sur la surface de cuisson et est cuite de façon répétée.*

- **Saleté épaisse ou marques métalliques** – Humidifier une éponge à récurer «ne rayant pas». Appliquer du produit de nettoyage pour surface de cuisson et frotter pour retirer autant de saleté que possible. Appliquer une mince Cooktop Cleaning Creme* (n° de pièce. 20000001)**, recouvrir avec du papier essuie-tout humidifié et laisser pendant 30 à 45 minutes (2 à 3 heures pour le sol très lourd). Conservez moite en couvrant la serviette de papier d'enveloppe en plastique. Frotter à nouveau, puis essuyer avec un linge propre et sec.

REMARQUE: *N'utiliser qu'un tampon à récurer «ne rayant pas», propre et humide, sans danger pour les ustensiles de cuisine non adhérents. Le verre et le motif seront endommagés si le tampon n'est pas humide, s'il est souillé ou si un autre type de tampon est utilisé.*

- **Saletés cuites ou desséchées** – Frotter avec un tampon à récurer «ne rayant pas» et Cooktop Cleaning Creme*. Tenir une lame de rasoir à un angle de 30° et gratter pour enlever toute saleté restante. Puis, nettoyer comme il est décrit ci-dessus.



REMARQUE: *Ne pas se servir de la lame de rasoir tous les jours, cela pourrait user le motif du verre.*

- **Plastique ou sucre fondu** – Régler immédiatement l'élément sur LOW et gratter le sucre et le plastique de la surface chaude pour les pousser vers une zone moins chaude. Puis ÉTEINDRE l'élément et le laisser refroidir. Nettoyer le résidu avec un grattoir à lame de rasoir et un produit de nettoyage pour vitrocéramique.

FINITION MÉTALLIQUE

- Laver avec eau et savon, un produit de nettoyage du verre, ou un produit liquide à pulvériser.
- Pour éviter de former des rayures ou de dégrader la finition, ne pas utiliser un produit de nettoyage abrasif ou peu abrasif, ou un produit de nettoyage agressif ou caustique comme un composé de nettoyage de four.

INTÉRIEUR DU FOUR

- Exécuter les instructions présentées à la pages 35-36 pour l'autonettoyage du four.

GRILLES DU FOUR

- Nettoyer avec de l'eau savonneuse.
- Éliminer les souillures tenaces avec une poudre de nettoyage ou un tampon à récurer savonneux. Rincer et faire sécher.
- Les grilles qu'on laisse dans le four pendant une opération d'autonettoyage peuvent subir un changement de couleur permanent et ne plus glisser facilement. Si ceci se produit, frotter les grilles et les rails de support dans le four avec un peu d'huile végétale pour restaurer la facilité de glissement, puis enlever l'excès d'huile par essuyage.

ARTICLES À FINITION DE PLASTIQUE

GARNITURE DU DOSSERET ET EMBOUTS

- Après le refroidissement, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et faire sécher.
- Utiliser un produit de nettoyage du verre et un linge doux.

NOTE: *Ne jamais utiliser sur les finitions de plastique un produit de nettoyage en poudre ou un produit de nettoyage abrasif ou caustique, ou un produit de nettoyage de four; ces produits détérioreraient la finition.*

NOTE: *Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, enlever immédiatement avec un chiffon ou un essuie-tout de papier sec tout produit renversé contenant de la graisse ou des composants acides (tomate, citron, vinaigre, lait, jus de fruit, marinade).*

ENTRETIEN

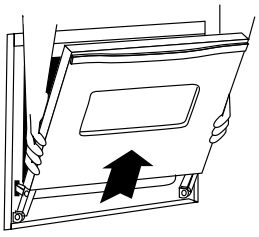
PORTE DU FOUR

MISE EN GARDE:

- ➢ Ne pas grimper sur la porte du four ouverte, ou lui imposer une charge excessive. Ceci pourrait faire basculer la cuisinière, entraîner le bris de la porte ou des blessures pour la personne concernée.
- ➢ Ne pas tenter d'ouvrir ou fermer la porte ou d'utiliser le four avant que la porte ait été convenablement réinstallée.
- ➢ Ne jamais placer les doigts entre la charnière et le cadre avant du four. Les bras de charnière sont montés sur ressort. Une charnière pourrait se refermer brutalement contre le cadre du four et provoquer de sérieuses blessures.

DÉPOSE DE LA PORTE:

1. Après le refroidissement du four, ouvrir la porte — position de cuisson au gril (porte entrouverte d'environ 10 cm [4 pouces]).
2. Saisir la porte de chaque côté. Ne pas utiliser la poignée de porte pour la soulever.



3. Soulever uniformément pour dégager la porte des charnières.

RÉINSTALLATION:

1. Saisir la porte de chaque côté.
2. Aligner les fentes avec les bras de charnière sur la cuisinière.
3. Faire descendre la porte pour la positionner correctement sur les charnières. Pousser sur les angles supérieurs de la porte pour l'enfoncer complètement sur les charnières. Il faut que la porte soit parfaitement d'aplomb.

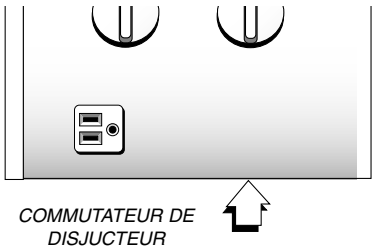
REMARQUE: On peut percevoir une certaine «élasticité» lors de la fermeture de la porte du four d'une cuisinière neuve; ceci est normal; cet effet disparaît progressivement.

PRISE DE COURANT AUXILIAIRE

(MODÈLES CANADIENS SEULEMENT)

La prise de courant auxiliaire est située en bas/à gauche du dosseret. Veiller à ce que le cordon d'alimentation de l'appareil utilisé ne repose pas sur un élément de la table de cuisson ou à proximité; la mise en marche de l'élément chauffant ferait subir des dommages au cordon d'alimentation et à la prise de courant.

Un appareil suscitant une demande de courant de plus de 10 A provoquera l'ouverture du disjoncteur qui protège la prise de courant auxiliaire. Pour réarmer le disjoncteur, appuyer sur le commutateur situé sur le bord inférieur du dosseret.

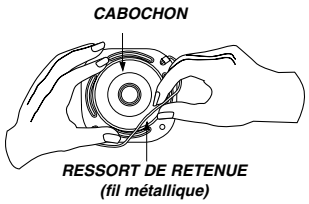


COMMUTATEUR DE DISJUCTEUR

LAMPE DU FOUR

MISE EN GARDE:

- ➢ Débrancher la cuisinière du réseau électrique avant de remplacer l'ampoule.
- ➢ Utiliser une manique sèche pour protéger les mains lors du remplacement de l'ampoule.
- ➢ Ne pas toucher l'ampoule avant qu'elle se soit refroidie.
- ➢ Ne pas toucher l'ampoule chaude avec un linge humide; le choc thermique pourrait la briser.



REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR:

1. Après le refroidissement du four, maintenir le cabochon tout en enlevant la pièce métallique qui la maintient en place. ***REMARQUE:*** Le cabochon tombera si on ne le maintient pas en place.
2. Enlever le cabochon et l'ampoule.
3. Installer une ampoule de 40 watts pour appareil ménager.
4. Réinstaller le cabochon et le fil métallique de retenue.
5. Rétablir l'alimentation de la cuis-inière. Régler de nouveau l'horloge.

* Les noms de marque mentionnés sont des marques de commerce déposées de leurs propriétaires respectifs.
** Pour commander directement, composer le 1-800-688-2002.

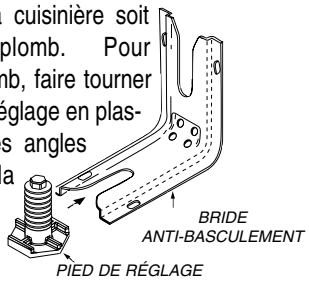
ENTRETIEN ET NETTOYAGE, SUITE

PIEDS DE RÉGLAGE DE L'APLOMB

MISE EN GARDE:

- ➢ Vérifier que la bride antibasculement agrippe convenablement l'un des pieds arrière de réglage de l'aplomb, pour que la cuisinière ne puisse basculer accidentellement.

Il faut que la cuisinière soit installée d'aplomb. Pour ajuster l'aplomb, faire tourner les pieds de réglage en plastique dans les angles de la cuisinière.



TIROIR DE CHAUFFAGE

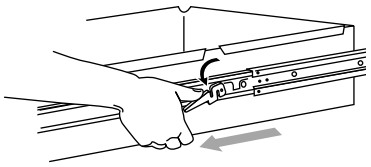
(Certains modéles)

MISE EN GARDE:

- ➢ Ne pas ranger de matières inflammables ou produits en plastique ou papier dans le tiroir chauffe-plat. La température de ce tiroir peut devenir trop élévée pour les articles mentionnés lorsque le four au-dessus est en cours d'utilisation ou que le tiroir est préchauffé.
- ➢ Pour éviter le contact avec l'élément de chauffe de chauffage de tiroir, tirez le tiroir toute la sortie pour ajouter ou enlever la nourriture.
- ➢ N'employez jamais les décapants de four pour nettoyer le tiroir de chauffage.

POUR RETIRER LE TIROIR DE CHAUFFAGE:

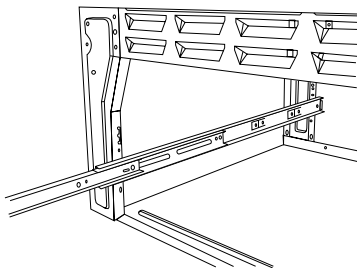
1. Le tiroir vide et retirent dans sa position grand ouverte.
2. Localisez le levier noir de triangle de chaque côté du troir.
3. Appuyez le levier vers le bas du bon côté et soulevez vers le haut du côté gauche en même temps. Tirez alors le tiroir hors d'un autre pouce.



4. Tirez soigneusement le tiroir la sortie se tenant en fonction aux côtés, pas l'avant de tiroir.

POUR SUBSTITUER LE TIROIR DE CHAUFFAGE:

1. Tirez les glissements de roulement à l'avant du glissement de châssis.
2. Alignez le glissemen de chaque côté du tiroir avec les fentes de glissement sur l'intervalle.



3. Poussez le tiroir dans l'intervalle jusqu'aux leviers "déclic." Tirez le tiroir ouvert encore pour poser les glissements de roulement ne se sentent pas assiss, retirez le tiroir et répétez les étapes 1 à 3. Ceci réduira au minimum des dommages possibles aux glissements

TIROIR DE REMISAGE

(Certains modéles)

MISE EN GARDE:

- ➢ On NE DOIT PAS y remiser des articles en plastique ou papier, ou des produits alimentaires ou matériaux inflammables.

Retirer le tiroir pour nettoyager sous la cuisiniére.

DÉPOSE:

1. Vider le tiroir.
2. Tirer le tiroir jusqu'à la position de la première butée.
3. Soulever l'avant et tirer jusqu'à la position de la seconde butée.
4. Saisir les côtés etsoulever pour pouvoir retirer le tiroir.

RÉINSTALLATION:

1. Positionner les extrémités des glissières du tiroir sur les rails.
2. Soulever l'avant du tiroir et pousser doucement jusqu'à la position de la premiére butée.
3. Soulever et continuer à pousser le troir jusqu'à la position de fermeture.

HUBLOT DU FOUR

POUR PROTÉGER LE HUBLOT DE LA PORTE DU FOUR:

1. Ne pas utiliser de produits abrsifs come tampons à récurer, laine d'acier ou produit de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.
2. Ne pas heurter le hublot de verre avec un ustensile, un article de mobilier, un jouet, etc.
3. Ne pas fermer la porte du four avant que les grilles soient en place dans le four.

Toute dégradation du hublot de verre – rayure, choc, tension, etc. – peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris à une date ultérieure.

AVANT D'APPELER

VÉRIFIER CERTAINS POINTS DANS LES CAS SUIVANTS:

- Vérifier que les commandes du four sont correctement réglées.
- Vérifier que la fiche de branchement est correctement insérée dans la prise de courant.
- Inspecter/réarmer le disjoncteur. Inspecter/remplacer les fusibles.
- Contrôler la source d'alimentation électrique.

NON-FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL - TOTAL OU PARTIEL.

REMARQUE: Sur les modèles canadiens avec le centre de réchauffage, pendant le cycle d'autonettoyage, la surface de cuisson en vitrocéramique ne fonctionne pas.

- Vérifiez si la surface et/ou les commandes du four sont bien réglées. Consultez les pages 24 et 30.
- Vérifiez si la porte du four est déverrouillée après un autonettoyage. Consultez la page 36.
- Vérifiez si le four est réglé pour une cuisson retardée ou pour un autonettoyage. Consultez les pages 34 et 36.

LA SURFACE DE VITRO-CÉRAMIQUE SEMBLE USÉE.

1. Petites éraflures ou abrasions.
   - Assurez-vous que la surface de cuisson et le fond de la casserole sont propres. Ne glissez pas les casseroles de verre ou de métal sur la surface. Vérifiez que le fond de la casserole n'est pas rugueux. Utilisez le produit nettoyant recommandé. Consultez la page 37.
2. Marques de métal.
   - Ne glissez pas les casseroles de métal sur la surface. Lorsque la cuisinière a refroidi, utilisez le produit nettoyant recommandé. Consultez la page 37.
3. Marques et taches brunes.
   - Il s'agit de dégâts qui n'ont pas été essuyés immédiatement. Vous avez essuyé avec un chiffon ou une éponge sale. Le fond d'une casserole n'est pas propre.
4. Zones portant un lustre métallique.
   - Il s'agit d'un dépôt minéral causé par l'eau ou un aliment.
5. Piqûres ou écaillage.
   - Il s'agit de dégâts d'un aliment sucré qui n'ont pas été essuyés immédiatement. Consultez la page 37.

LA CUISSON DONNE DES RÉSULTATS IMPRÉVUS OU DIFFÉRENTS DU FOUR PRÉCÉDENT.

- Vérifiez que la bouche d'aération n'est pas obstruée. Consultez la page 31 pour connaître l'emplacement de la bouche.
- Vérifiez que la cuisinière est de niveau.
- Les températures entre une cuisinière neuve et une cuisinière usagée varient souvent. Avec l'âge, la température du four s'écarte souvent de la température implicite pour devenir plus froide ou plus chaude. Consultez la page 29 pour obtenir les instructions sur le réglage de la température du four. ***REMARQUE:*** Il n'est pas recommandé de régler la température lorsqu'une ou deux recettes seulement donnent de mauvais résultats.
- Veiller à réduire la température de réglage de 25°F pour une cuisson avec convection.
- Consultez le livret « **La Cuisine Simplifiée** » pour obtenir de plus amples renseignements sur les types de casseroles et la cuisson au four.

LES ALIMENTS NE GRILLENT PAS CORRECTEMENT OU DÉGAGENT BEAUCOUP DE FUMÉE.

- Vérifiez la position des grilles. Les aliments sont peut-être trop proches des éléments.
- L'élément de grillage n'a pas été préchauffé.
- Le papier d'aluminium a été mal utilisé. Ne couvrez jamais la grille de la lèchefrite au moyen d'un papier d'aluminium.
- La porte du four a été fermée durant le grillage. Laissez la porte ouverte à la première position de butée (environ 4 pouces) (10 cm).
- Enlevez le gras de la viande avant de la mettre à griller.
- Vous avez utilisé une lèchefrite sale.

LE FOUR NE S'AUTONETTOIE PAS.

- Vérifiez que le cycle n'est pas programmé pour un départ retardé. Consultez la page 36.
- Vérifiez que la porte du four est fermée.

LE FOUR NE S'EST PAS NETTOYÉ CORRECTEMENT.

- I aurait fallu un cycle de nettoyage plus long.
- Les grands dégâts, surtout d'aliments sucrés ou acidulés, n'ont pas été essuyés avant le cycle d'autonettoyage.

LA PORTE DU FOUR NE SE DÉVERROUILLE PAS APRÈS LE CYCLE D'AUTONETTOYAGE.

- L'intérieur du four est encore chaud. Allouez environ une heure pour que le four se refroidisse après un cycle d'autonettoyage. Vous pouvez ouvrir la porte lorsque le mot LOCK (verrouiller) ne s'affiche plus.

L'HUMIDITÉ S'ACCUMULE DANS LE FOUR OU SUR LE FENÊTRE.

- Cette accumulation est normale lorsque les aliments au four ont une forte teneur en humidité.
- Vous avez utilisé un excès de liquide pour nettoyer le fenêtre.

IL Y A UNE FORTE ODEUR OU UNE LÉGÈRE FUMÉE LORSQUE LE FOUR EST ALLUMÉ.

- Il s'agit d'une situation normale pour une cuisinière neuve ; elle s'estompera à l'utilisation. L'exécution d'un cycle d'autonettoyage aidera à éliminer plus rapidement les odeurs.
- Faites fonctionner le ventilateur pour évacuer la fumée et les odeurs.
- Il y a une quantité excessive de saleté au fond du four. Exécutez un cycle d'autonettoyage.

AFFICHAGE D'UN «F» PLUS D'UN NOMBRE APPARAÎTRE

- Il s'agit d'un code de défectuosité. Si un tel code s'affiche et que des signaux sonores retentissent, appuyez sur la touche **CANCEL (annuler)**. Si le code demeure affiché et que les signaux sonores se poursuivent, débranchez la cuisinière. Attendez quelques minutes, puis rebranchez la cuisinière. Si le code s'affiche encore et que les signaux sonores se poursuivent, débranchez la cuisinière et communiquez avec un technicien autorisé.
- Si le four est très sale, une quantité excessive de saleté peut s'enflammer et activer ainsi un code de défectuosité durant le cycle d'autonettoyage. Appuyez sur la touche **CANCEL (annuler)** et laissez refroidir le four pendant complètement, éliminez excessif de sol puis relancez le cycle d'autonettoyage. Si le code de défectuosité apparaît encore et que les signaux sonores reprennent, débran-chez la cuisinière et communiquez avec un technicien autorisé.

Cuisinière Maytag – Garantie

Garantie complète d'une année – Pièces et main-d'oeuvre

Durant une période d'**un (1) an** à compter de la date de l'achat initial, toute pièce subissant une défaillance dans les conditions normales d'usage ménager sera réparée/remplacée gratuitement.

Garantie limitée - pièces seulement

Deuxième année - Après la première année suivant la date de l'achat initial, toute pièce qui se révélerait être défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement (pièce seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

De la troisième à la cinquième année à compter de la date de l'achat initial au détail, les pièces de la liste ci-dessous subissant une défaillance dans des conditions normales d'usage ménager seront réparées ou remplacées gratuitement (pièces seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

- **Commandes électroniques**
- **Surface de cuisson en vitrocéramique:** Par suite de bris thermique.
- **Éléments chauffants électriques:** Éléments de surface, de gril et de cuisson sur appareils de cuisson électrique.

Résidents Canadiens

Les garanties ci-dessus couvrent un appareil installé au Canada seulement s'il a été agréé par les agences de test habilitées (vérification de la conformité à une norme nationale du Canada), sauf si l'appareil a été introduit au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

Garantie limitée hors des États-Unis et du Canada - Pièces seulement

Pendant deux (2) ans à compter de la date de l'achat initial au détail, toute pièce qui se révélerait être défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement (pièce seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les SEULES que le fabricant accorde. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'une province à l'autre.

Ne sont pas couverts par cette garantie:

1. Les dommages ou dérangements dus à:
   - **a.** Mise en service, livraison ou entretien effectués incorrectement.
   - **b.** Toute réparation, modification, altération et tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un prestataire de service après-vente agréé.
   - **c.** Accidents, mauvaise utilisation ou usage abusif ou déraisonnable.
   - **d.** Alimentation électrique (tension, intensité) incorrecte.
   - **e.** Réglage incorrect d'une commande.
2. Les garanties ne peuvent être honorées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Ampoules.
4. Appareils achetés aux fins d'usage commercial ou industriel.
5. Les frais de visite d'un prestataire de service ou de service après-vente encourus pour les raisons suivantes:
   - **a.** Correction d'erreurs de mise en service.
   - **b.** Initiation de l'utilisateur à l'emploi de l'appareil.
   - **c.** Transport de l'appareil aux locaux du prestataire de service.
6. Dommages secondaires ou indirects subis par toute personne suite au non-respect de la garantie. Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects; par conséquent les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Si l'intervention d'un dépanneur est nécessaire

- Contacter le revendeur chez qui l'appareil a été acheté, ou contacter Maytag Appliances Sales Company/service-client au 1-800-688-9900 aux É.-U. ou 1-800-688-2002 au CANADA, pour obtenir les coordonnés d'une agence de service agréée.
- Veiller à conserver la facture d'achat pour justifier de la validité de la garantie. Pour d'autres informations en ce qui concerne les responsabilités du propriétaire à l'égard du service sous garantie, voir le texte de la GARANTIE.
- Si le revendeur ou l'agence de service après-vente ne peut résoudre le problème, écrire à Maytag Appliances Sales Company, attention CAIR® Center, P.O. box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 ou téléphoner au **1-800-688-9900 aux É.-U. ou 1-800-688-2002 au CANADA**.

  NOTE: Lors de tout contact concernant un problème, fournir l'information suivante.
  - **a.** Nom, adresse et numéro de téléphone du client;
  - **b.** Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil;
  - **c.** Nom et adresse du revendeur ou de l'agence de service;
  - **d.** Description claire du problème observé;
  - **e.** Preuve d'achat (facture de vente).
- Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements des pièces sont disponibles auprès de Maytag Appliances Sales Company, service-client Maytag.

ESTUFA ELÉCTRICA A LOS ELEMENTOS RADIANTES T2

GUÍA DEL USUARIO

MAYTAG®

Instalador: Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

Consumidor: Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de venta y/o el cheque cancelado como prueba de compra.

Número de Modele

— — — — — — — —

Número de Serie

— — — — — — — —

Fecha de Compra

En nuesto continuo afán de majorar la calidad y rendimiento de nuestros electrodomésticos, puede que sea necesario modificar el electrodoméstico sin actualizar esta guía.

Si tiene alguna pregunta, llame al:

1-800-688-9900 (EE.UU.)
1-800-688-2002 (Canada)
(Lunes – Viernes, 8:00 a.m. – 8:00 p.m. Hora del Este)
Internet: http://www.maytag.com

Para información sobre servicio, ver página 63.

SEGURIDAD ..... **Pages 43-45**

SUPERFICIE PARA COCINAR ..... **Pages 46-48**

HORNEADO ..... **Pages 49-55**

CUIDADO Y LIMPIEZA ..... **Pages 56-60**

ANTES DE LLAMAR ..... **Page 61-62**

GARANTÍA ..... **Page 63**

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico para evitar el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesión personal o daño al electrodoméstico como resultado de su uso inapropiado. Utilice este electrodoméstico solamente para el propósito que ha sido destinado según se describe en esta guía.

Para asegurar funcionamiento correcto y seguro: El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico calificado.

ADVERTENCIA:

- **TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN VOLCAR Y CAUSAR LESIONES PERSONALES**

- **INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO INCLUIDO CON LA ESTUFA**

- **SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACION**

ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO DEL ELECTRODOMÉSTICO A CAUSA DE USO ANORMAL O DEBIDO A PESO EXCESIVO EN LA PUERTA DEL HORNO, ES NECESARIO ASEGURAR EL ELECTRODOMÉSTICO MEDIANTE UN DISPOSITIVO ANTIVUELCO DEBIDAMENTE INSTALADO.

Para verificar si el dispositivo está debidamente instalado, mire debajo de la estufa con una linterna para asegurarse de que uno de los tornillos niveladores traseros esté debidamente enganchado en la ranura del soporte. El dispositivo antivuelco asegura el tornillo nivelador trasero al piso cuando está debidamente enganchado. Esto debe verificarse **cada vez** que la estufa sea movida.

En Caso de Incendio

Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar que las llamas se dispersen. Extinga las llamas luego encienda la campana para expulsar el humo y el olor.

- **En la cubierta:** Apague el fuego o la llama en una sartén con una tapa o una bandeja de hornear.

  NUNCA levante o mueva una sartén en llamas.

- **En el horno:** Apague el fuego o la llama cerrando la puerta del horno.

No use agua en los incendios de grasa. Use bicarbonato de soda, un producto químico seco o un extinguidor del tipo con espuma para apagar un incendio o la llama.

Instrucciones Generales

Se ha comprobado el rendimiento y funcionamiento seguro de este electrodoméstico usando baterías de cocina convencionales. No use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use cubiertas, rejillas superiores de la estufa o sistemas de convección para hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no sean expresamente recomendados en esta guía pueden crear peligros graves de seguridad, afectar el rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de este electrodoméstico.

ADVERTENCIA: NUNCA use la puerta del electrodoméstico o la gaveta, si la tiene, como una banqueta o asiento pues esto puede resultar en la posible volcadura del electrodoméstico, daño al electrodoméstico y lesiones graves.

Si el electrodoméstico está instalado cerca de una ventana, se deben tener cuidado para evitar que las cortinas pasen sobre los elementos superiores.

NUNCA use este electrodoméstico para calentar o calefaccionar la habitación. El incumplimiento de esta instrucción puede conducir a posibles quemaduras, lesión, incendio o daño al electrodoméstico.

NUNCA use ropas sueltas u holgadas cuando esté usando el electrodoméstico. Las ropas pueden enredarse en los mangos de los utensilios o prenderse fuego y causar quemaduras si la ropa entra en contacto con los elementos calefactores calientes.

Para asegurar el funcionamiento debido y evitar daño al electrodoméstico o lesión, no ajuste, repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que sea específicamente recomendado en esta guía. Todas las otras reparaciones deben ser hechas por un técnico calificado.

NUNCA almacene ni use gasolina u otros materiales combustibles o inflamables en el horno, cerca de los elementos superiores o en la vecindad de este electrodoméstico pues los vapores pueden crear un peligro de incendio o una explosión.

Para evitar incendios de grasa, no deje que se acumule grasa de cocinar ni otros materiales inflamables en la estufa o cerca de ella.

Use solamente tomaollas secos. Los tomaollas húmedos o mojados al tocar las superficies calientes pueden producir una quemadura por vapor. No deje que los tomaollas toquen los elementos calefactores calientes. No use una toalla ni otro paño voluminoso pues puede fácilmente tocar los elementos calefactores calientes y prenderse fuego.

Siempre apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

NUNCA caliente recipientes cerrados en los elementos superiores o en el horno. La acumulación de presión en el interior puede reventar el recipiente causando quemaduras, lesión o daño al electrodoméstico.

NUNCA use papel de aluminio para cubrir una parrilla del horno o la parte inferior del horno. El uso incorrecto puede resultar en un riesgo de choque eléctrico, incendio o daño al electrodoméstico. Use papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

Muchos envases de tipo aerosol son EXPLOSIVOS cuando son expuesto al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite su uso o su almacenamiento cerca del electrodoméstico.

Cubierta

NUNCA deje los elementos superiores sin supervisión, especialmente cuando está usando los ajustes de calor altos. Un derrame sin recibir la debida atención puede causar humo y un derrame de grasa puede causar un incendio.

Este electrodoméstico tiene diferentes tamaños de elementos superiores. Seleccione utensilios que tengan bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento. La relación adecuada entre el utensilio y el elemento mejorará la eficiencia al cocinar.

Si el utensilio es más pequeño que el elemento, una porción del elemento quedará expuesta y puede encender la ropa o un tomaollas.

Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámico, cerámica, gres u otros utensilios vidriados son convenientes para cocinar en la superficie o en el horno sin quebrarse debido al repentino cambio de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante del utensilio cuando use vidrio.

Gire los mangos de los utensilios hacia el centro de la cubierta, no hacia la habitación o sobre otro elemento superior. Esto reduce el riesgo de quemaduras, encendido de materiales inflamables o derrames si el sartén es tocado accidentalmente o alcanzado por niños pequeños.

Cubierta de Vidrio Cerámico

NUNCA cocine sobre una cubierta rota. Si la cubierta de la estufa se rompe, los agentes de limpieza y los derrames pueden penetrar la cubierta rota y crear un riesgo de choque eléctrico. Póngase en contacto con un técnico calificado inmediatamente.

Limpie la cubierta con cuidado. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente. Si se usa una esponja, paño o toalla de papel húmeda en una área de la cubierta que esté caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras con el vapor.

Ollas Freidoras

Use extremo cuidado cuando mueva la olla con aceite o descarte la grasa caliente. Deje que la grasa se enfríe antes de intentar mover la olla.

Horno

Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Deje que escape el aire o el vapor caliente antes de sacar o volver colocar el alimento.

Para un funcionamiento y rendimiento apropiado del horno, no bloquee ni obstruya el conducto de ventilación del horno. Cuando el horno está en uso, el área circundante se calientan lo suficiente como para causar quemaduras.

Siempre coloque las parrillas del horno en la posición deseada cuando el horno esté frío. Si es necesario mover una parrilla cuando el horno está todavía caliente, no deje que el tomaollas toque el elemento caliente del horno.

Horno Autolimpiante

Limpie solamente las piezas que se indican en esta guía. No limpie el empaque de la puerta. El empaque es esencial para un sello hermético. No restriegue, dañe, ni mueva el empaque de la puerta.

No use limpiadores de horno. No se debe usar ningún limpiador de horno comercial ni recubrimiento protector para el forro del horno de ninguna clase, en el horno o alrededor de cualquier pieza del mismo.

Antes de la autolimpieza del horno, saque la asadera, las parrillas del horno y otros utensilios para evitar el humo excesivo, la decoloración de las parrillas del horno o posible daño a los utensilios.

Limpie los derrames excesivos, especialmente los derrames de grasa, antes del ciclo de la limpieza para evitar humo, llamaradas o llamas.

Es normal que la cubierta de la estufa se caliente durante el ciclo de la limpieza. Por lo tanto, evite tocar la cubierta, la puerta, ventana o el respiradero del horno durante un ciclo de autolimpieza.

Elementos Calefactores

NUNCA toque la superficie o los elementos calefactores del horno, las áreas cerca de los elementos o las superficies interiores del horno.

Los elementos calefactores pueden estar calientes aún cuando se vean de color obscuro. Las áreas cerca de los elementos superiores y de las superficies interiores del horno pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que las ropas u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores, con las áreas cerca de los elementos o con las superficies interiores del horno hasta que no se hayan enfriado completamente.

Otras superficies potencialmente calientes son: la cubierta de la estufa, las áreas que están dirigidas hacia la cubierta, el respiradero del horno y las superficies cerca de la abertura del respiradero, la puerta del horno, las áreas alrededor de la puerta y la ventana del horno.

Seguridad para los Niños

NUNCA deje a los niños solos o sin supervisión cuando el electrodoméstico esté en uso o esté caliente.

NUNCA permita que los niños se sienten o se paren en ninguna parte del electrodoméstico pues se pueden lesionar o quemar.

ATENCION: NUNCA guarde artículos de interés para los niños en los armarios que están situados sobre la estufa o en el protector trasero. Los niños que se suben a la estufa, a la puerta o al gabinete para alcanzar los artículos pueden dañar el electrodoméstico, quemarse o lesionarse gravemente.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD, CONT.

Se les debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él o sobre él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños pequeños. Se les debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete. No se debe permitir que los niños jueguen con los controles u otras piezas de la estufa.

Campanas Extractoras

Limpie la campana de la estufa y los filtros con frecuencia para evitar que la grasa u otros materiales inflamables se acumulen en la campana o en el filtro y evitar incendios causados por la grasa.

Encienda el ventilador cuando cocine alimentos flameados (tal como 'Cherries Jubilee') bajo la campana.

Aviso y Advertencia Importante sobre Seguridad

La (Propuesta 65) de la Ley de 1986 del Estado de California sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer o daño al sistema reproductor y exige que los negocios adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

Los usuarios de este electrodoméstico son por lo tanto aquí advertidos de que cuando el horno está en ciclo de autolimpieza, puede haber algún nivel bajo de exposición a algunas de las sustancias que aparecen en la lista, incluyendo monóxido de carbono. La exposición a esas sustancias puede ser reducida ventilando debidamente el horno al exterior durante el ciclo de autolimpieza, abriendo una ventana y/o una puerta en la habitación donde esté ubicado el electrodoméstico.

AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS DOMESTICOS: Nunca mantenga a los pájaros domésticos en la cocina o en habitaciones hasta donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. Los humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despide el aceite de cocina, la grasa, la margarina sobrecalentados y la vajilla antiadherente sobrecalentada pueden también ser perjudiciales.

Conserve Estas Instrucciones Para Referencia Futura

SUPERFICIE PARA COCINAR

CONTROLES SUPERIORES

Use estos controles para encender los elementos superiores. Se dispone de una selección infinita de ajustes del calor desde **'LOW'** (BAJO) hasta **'HIGH'** (ALTO). Estas perillas pueden colocarse en cualquiera de estos ajustes o entre ellos.

PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES

1. Coloque el utensilio sobre el elemento superior.
2. Oprima y gire la perilla en cualquier dirección hasta el ajuste de calor deseado.
   - ➢ En el panel trasero se encuentra marcado cual elemento controla cada perilla. Por ejemplo, indica el elemento derecho delantero.
3. Hay una luz de indicador por cada par de perillas de control. Cuando una o ambas perillas de control superficiales se da vuelta en la luz se girará. Cuando qualesquiera de las perillas de control superficiales se giran, la luz dará vuelta apagado. La luz dará vuelta apagado cuando los elementos superficiales se dan vuelta apagado.
4. Después de cocinar coloque la perilla en la posición 'OFF' (APAGADO). Retire el utensilio.

ATENCION:

ANTES DE COCINAR

- ➢ Siempre coloque un utensilio en el elemento superior antes de encenderlo. Para evitar daño a la estufa, nunca encienda un elemento superior sin tener un utensilio sobre él.
- ➢ **NUNCA** use la cubierta de la estufa como una área para guardar alimentos o utensilios.

MIENTRAS COCINA

- ➢ Asegúrese de que usted sabe cual perilla controla cada elemento. Asegúrese de que usted encendió el elemento correcto.
- ➢ Comience a cocinar en un ajuste de calor alto luego reduzca a un ajuste más bajo para completar la cocción. Nunca use un ajuste de calor alto para cocinar durante un tiempo prolongado.
- ➢ **NUNCA** permita que una olla hierva hasta secarse. Esto podría dañar la olla y el electrodoméstico.
- ➢ **NUNCA** toque la superficie de la estufa hasta que no se haya enfriado. Posiblemente algunas áreas de la superficie, especialmente alrededor de los elementos, se entibien o calienten mientras está cocinando. Use tomaollas para proteger sus manos.

DESPUES DE COCINAR

- ➢ Asegúrese de que los elementos superiores estén apagados.
- ➢ Limpie cualquier derrame tan pronto como sea posible.

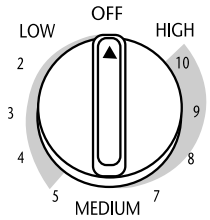
OTRAS SUGERENCIAS

- ➢ Si existen armarios directamente sobre la superficie de cocinar, coloque en ellos artículos de uso poco frecuente y que pueden ser guardados con seguridad en un área que estará sujeta al calor.

  Algunas temperaturas pueden no ser seguras para artículos tales como líquidos volátiles, limp-iadores o rociadores en aerosol.
- ➢ **NUNCA** deje ningún artículo, especialmente artículos de plástico, sobre la cubierta de la estufa. El aire caliente proveniente del respiradero puede encender los artículos inflamables, derretir o ablandar los plásticos o aumentar la presión en los contenedores cerrados haciéndolos reventar.
- ➢ **NUNCA** permita que el papel de aluminio, los termómetros de carne o cualquier otro objeto de metal, a excepción de una olla sobre un elemento superior, tenga contacto con los elementos calefactores.

AJUSTES DE CALOR SUGERIDOS

El tamaño, tipo de utensilio y la cocción afectarán el ajuste del calor. Para información sobre los utensilios y otros factores que afectan los ajustes del calor, consulte el folleto **"La Cocina Fácil"**.



'HIGH' (Alto): Se usa para hacer hervir un líquido. Siempre reduzca el ajuste a un calor más bajo cuando los líquidos comiencen a hervir o cuando los alimentos comiencen a cocinarse.

9 'MED. HIGH' (Med. Alto): Use para dorar carne, calentar aceite para freír en una sartén honda o para saltear. También para mantener un hervor rápido para cantidades grandes de líquidos.

'MEDIUM' (Mediano): Usado para mantener un hervor lento para grandes cantidades de líquido y para la mayoría de las frituras.

3 'MED. LOW' (Med. Bajo): Use para continuar cocinando alimentos tapados o para cocinar al vapor.

'LOW' (Bajo): Se utiliza para mantener los alimentos calientes y derretir chocolate y mantequilla.

SUPERFICIE PARA COCINAR, CONT.

SUPERFICIE DE VIDRIO CERÁMICO

ELEMENTOS SUPERIORES

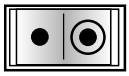
Los elementos superiores en su estufa están identificados por diseños permanentes en la superficie de vidrio cerámico. Para cocinar de manera más eficiente, use un utensilio que sea del mismo tamaño que el elemento.

Los utensilios no deben extenderse más allá de 1/2 a 1 pulgada del tamaño del elemento.

Para mayor información sobre los utensilios de cocina, consulte el folleto **"La Cocina Fácil"**.

ELEMENTO DOBLE

Cubiertas exclusivas de vidrio cerámico están equipadas con un elemento doble situado en la posición delantera derecha. Para que funcione, oprima hacia la ◉ el interruptor basculante ubicado en el panel de control para encender el elemento grande o a la ● para encender el elemento pequeño.

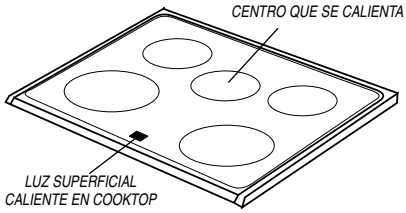


UTENSILIOS DE COCINA

Para obtener un máximo rendimiento al cocinar, use utensilios gruesos, planos, cuya parte inferior sea suave y del mismo diámetro que el elemento. (Ver **"La Cocina Fácil"** para las características y recomendaciones de los utensilios de cocina.)

LUZ SUPERFICIAL CALIENTE

El frente localizado superficial caliente de la luz de indicador, centro, se adelantará cuando el control es determinado y continuará brillando intensamente hasta que el cooktop se ha refrescado.



DE CENTRO QUE SE CALIENTA

(Modélos selectos)

El uso de centro que se calentaba el centro que se calentaba de guardar cocinó los alimentos calientes, por ejemplo vahículos, las salsas y las placas seguras de la cena del horno.

Empuje el interruptor en el panel de control para dar vuelta al centro que se calienta por intervalos.

NOTAS:

DE CENTRO QUE SE CALIENTA:

- Todos los alimentos se deben cubrir con una tapa o el papel de aluminio para mantener valor nutritivo.
- Cuando se calienta los pasteles y los panes la cubierta debe ener una apertura para permitir que la humedad se escape.
- No utilice el abrigo plástico para cubrir los alimentos. El plástico puede derretir en la superficie y ser muy difícil de impiar.
- Utilice solamente el cookware y los platos recomendados como caja fuerte para el uso del horno y del cooktop.
- Utilice siempre los mitts del horno al quitar el alimento del centro que se calienta como cookware y las placas serán calientes.
- No se recomienda para calentar el alimento para más de largo de una hora, pues el valor nutritivo puede deteriorar.
- No se recomienda para calentar el alimento frío en el centro que se calienta.

SUGERENCIAS PARA PROTEGER LA CUBIERTA DE VIDRIO CERÁMICO

- Antes de usar por primera vez, limpie la cubierta. (Ver Limpieza, Página 58.)
- No use utensilios de vidrio. Pueden rayar la superficie.
- No deje que en la cubierta caliente se derritan plásticos, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar. Si esto sucede, limpie inmediatamente. (Ver Limpieza, Página 58.)
- Nunca deje que una olla hierva hasta quedar seca pues esto dañará la superficie y el utensilio.
- Nunca use la cubierta como una superficie de trabajo ni como una tabla de cortar. Nunca cocine alimentos directamente sobre la cubierta.
- Nunca coloque un soporte o un aro de wok entre la cubierta y el utensilio. Estos artículos pueden marcar o rayar la cubierta.
- No deslice utensilios de aluminio a través de una cubierta caliente. Los utensilios pueden dejar marcas que deben ser limpiadas inmediatamente. (Ver Limpieza, Página 58.)
- Asegúrese de que la cubierta y la parte inferior del utensilio estén limpias antes de encender la estufa a fin de evitar rayaduras.
- Para evitar las rayaduras o daño a la cubierta de vidrio cerámico, no deje azúcar, sal o grasas sobre los elementos. Limpie la cubierta con un paño limpio o con toallas de papel antes de usarla.
- Nunca use un paño o una esponja sucia para limpiar la cubierta de la estufa. Esto puede dejar una película que puede manchar la cubierta después que el área se calienta.
- No use un utensilio pequeño en un elemento grande. Esto no sólo desperdicia energía sino que también pueden producirse derrames calientes sobre la cubierta los cuales requieren limpieza adicional.
- No use utensilios no-planos de la especialidad que son de gran tamaño o desiguales por ejemplo woks inferiores redondos, los conserveros ondulados y las planchas inferiores y/o de gran tamaño.
- No deslice utensilios de metal pesados a través de la cubierta pues pueden rayarla.
- No use aluminio ni contenedores del tipo de aluminio. El aluminio se puede derretir en la cubierta de vidrio cerámico. Si el metal se derrite en la cubierta, no use la estufa. Llame a un técnico autorizado de Maytag.
- Si se produce un derrame cuando esté cocinando, límpielo inmediatamente de la cubierta cuando ésta esté caliente para evitar una limpieza más difícil después. Tenga mucho cuidado, limpie el derrame con una toalla seca y limpia.
- No deje que los derrames permanezcan sobre la cubierta o sobre la moldura de la cubierta por un período de tiempo prolongado.
- No use polvos de limpieza abrasivos ni esponjas de restregar que puedan rayar la cubierta.
- No use blanqueador a base de cloro, amoníaco ni otros limpiadores que no hayan sido específicamente recomendados para usar en el vidrio cerámico.
- Para conservar el apperance del cooktop vidrio cerámica, limpie después de cada uso.

NOTAS:

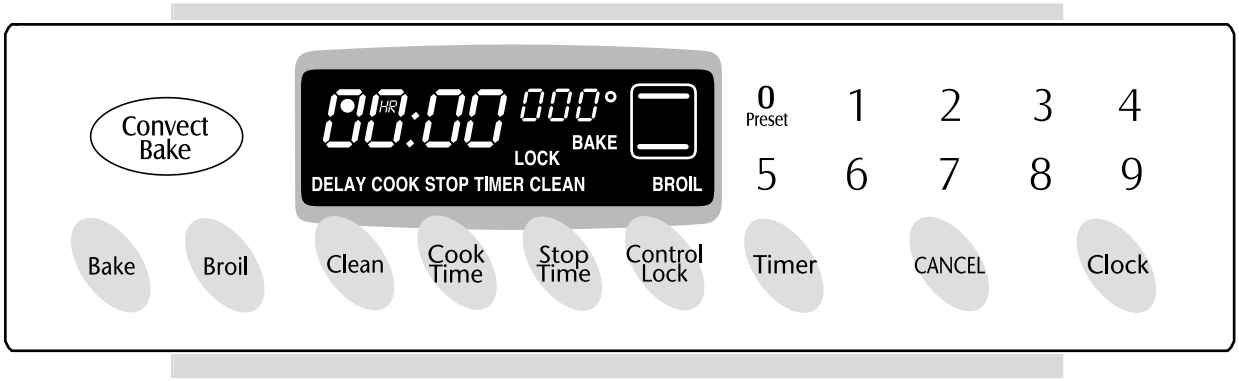
SUPERFICIE DE VIDRIO CERÁMICO

- En los modelos canadienses, junto de centre que se calienta, la cubierta de vidrio cerámico no funcionará durante un ciclo de autolimpieza.
- La cubierta de la estufa puede emitir un poco de humo y olor la primera vez que se utiliza. Esto es normal.
- Cuando se enciende un elemento se puede ver un reflejo rojo a través de la superficie de vidrio de cerámico. El elemento se encenderá y apagará para mantener el ajuste de calor preseleccionado.
- Las cubiertas de vidrio cerámico retienen el calor por un cierto período después que se ha apagado la estufa. Cuando la luz de SUPERFICIE CALIENTE se apaga (ver página 47), el área donde se cocina estará fría al tacto.

  Debido a las características de retencón de calor, los elementos no responderán los cambios en los ajustes tan rápidamente como lo hacen los elementos tubulares. ***En caso de un posible derrame, retire el utensilio del elemento.***
- ***NOTA:*** No intente levantar la cubierta de la estufa.

HORNEADO

El control electrónico está diseñado para facilitar la programación. El indicador visual en el control electrónico muestra la hora del día, el contador de tiempo y las funciones del horno. El estilo y las características pueden ser ligeramente diferentes dependiendo del modelo. El panel de control que se muestra en la ilustración incluye las funciones de horneado por convección.



TECLAS DE LAS FUNCIONES

- ➢ Oprima la tecla deseada.
- ➢ Oprima la tecla **Preset (0)** o las teclas numéricas apropiadas para programar la hora o la temperatura.
- ➢ Se oirá una señal sonora cada vez que se oprima una tecla.
- ➢ Se oirán dos señales sonoras si ocurre un error de programación.

NOTA: Cuatro segundos después de haber colocado el número, la hora o la temperatura se programarán automáticamente. ***Si transcurren más de 30 segundos cuando se oprime una tecla de función y las teclas numéricas, la función será cancelada y el indicador retornará al despliegue visual previo.***

TECLAS NUMÉRICAS

Use las para programar la hora o la temperatura.

'CANCEL' (CANCELAR)

Se usa para cancelar toda la programación excepto las funciones del Clock (Reloj) y del Timer (Contador de Tiempo).

'CONVECT BAKE' (HORNEADO POR CONVECCIÓN)

Se usa para hornear por convección.

1. Oprima la tecla **'Convect Bake'**.
2. Oprima nuevamente para 325° F u oprima la tecla **'Preset (0)'**. Cada vez que oprima **'Preset (0)'** se elevará la temperatura en 25° F. También puede oprimir las teclas numéricas apropiadas para la temperatura deseada.

Ver información adicional en las Páginas 51 y 52.

'BAKE' (HORNEAR)

Se usa para horneado o asado tradicional.

1. Oprima la tecla **'Bake'**.
2. Oprima la tecla **'Preset' (0)** (Ajuste Previo) para 350°F. Cada vez que oprima **'Preset (0)'** se elevará la temperatura en 25° F. Oprima las teclas numéricas correspondientes a la temperatura deseada.

Ver información adicional en las Páginas 51 y 52.

'BROIL' (ASAR A LA PARRILLA)

Se usa para dorar y asar a la parrilla.

1. Oprima la tecla **'Broil'**.
2. Oprima la tecla **'Preset' (0)** (Ajuste Previo) para **'Hi broil'** (Alto) y oprima nuevamente para **'LO broil'** (Bajo) u oprima las teclas numéricas correspondientes a la temperatura deseada de asar a la parrilla.

Ver información adicional en la Página 54.

'CLEAN' (LIMPIAR)

Se usa para programar un ciclo de autolimpieza.

1. Oprima la tecla **'Clean'**.
2. Oprima la tecla **'Preset' (0)** (Ajuste Previo) para "3:00" horas de tiempo de limpieza.
3. Si se desea más o menos tiempo de limpieza, oprima la tecla numérica correspondiente. El tiempo de limpieza puede programarse para 2 y 4 horas de duración.

Ver información adicional en las Páginas 56 y 57.

'COOK TIME/STOP TIME' (TIEMPO DE COCCIÓN/ HORA DE PARADA)

Se usa para programar el horno para que comience y se detenga automáticamente.

1. Oprima la tecla **'Bake'** o **'Convect Bake**.' Oprima las teclas numéricas correspondientes a la temperatura deseada.
2. Oprima la tecla **'Cook Time'**. Oprima las teclas numéricas correspondientes para programar el tiempo de cocción en horas y minutos.
3. Para retrasar el comienzo del tiempo de cocción, oprima la tecla **'Stop Time'**. Oprima las teclas numéricas correspondientes para programar la hora en que usted desea que el horno se apague.

Ver información adicional en las Página 55.

CONTROL LOCK (BLOQUEO DE LOS CONTROLES)

Las teclas de control pueden ser bloqueadas para evitar que sean usadas sin autorización. Ellas no funcionarán cuando estén bloqueadas. La hora correcta del día permanecerá en el indicador visual cuando se active esta característica.

Si se está usando una función del horno, las teclas de control no pueden ser bloqueadas.

PROGRAMACION DEL BLOQUEO DE LOS CONTROLES: Oprima y mantenga oprimidas le tecla **'Control Lock'** durante varios segundos. Una sola senal acústica sonará cuando el control es bloqueado.

La palabra 'OFF' aparecerá en el indicador visual durante 15 segundos. 'OFF' reaparecerá en el indicador si se oprime cualquiera de las teclas.

PARA CANCELAR: Oprima y mantenga oprimidas le tecla **'Control Lock'** durante varios segundos. La palabra 'OFF' desaparecerá del indicador visual.

CLOCK (PROGRAMACIÓN DEL RELOJ)

1. Oprima la tecla **'Clock'** (Reloj).
   - ➢ La palabra 'TIME' destellará en el indicador.
2. Oprima las teclas numéricas correspondientes hasta que la hora correcta del día aparezca en el indicador.

Cuando la estufa se enchufa o después de una falla de energía, la última hora desplegada antes de la falla eléctrica destellará en el indicador.

Para volver a desplegar la hora del día cuando otra función de tiempo esté desplegada, oprima la tecla **'Clock'**.

La hora del reloj no puede ser cambiada cuando el horno ha sido programado para horneado controlado por reloj, para el ciclo de autolimpieza o para el ciclo de autolimpieza diferida.

TIMER (PROGRAMACIÓN DEL CONTADOR DE TIEMPO)

Se usa para programar y luego avisar el término de un período de tiempo de hasta 99 horas y 59 minutos (99:59).

El contador funciona independientemente de cualquier otra función y puede ser programado cuando alguna otra función del horno esté activa. ***El contador de tiempo no controla el horno.***

1. Oprima la tecla **'Timer'** (Contador de Tiempo).
   - ➢ La palabra 'TIMER' destellará y "0HR:00' aparecerá en el indicador.
2. Oprima las teclas numéricas correspondientes hasta que el número de minutos o de horas y minutos aparezca en el indicador visual.

   Ejemplo: Para programar el contador para 5 minutos, oprima la tecla **'Timer'** y la tecla numérica 5. El control comenzará la cuenta regresiva después de un retraso de cuatro segundos.

   Ejemplo: Para programar el contador para 1 hora y 30 minutos, oprima la tecla **'Timer'** y las teclas numéricas 1, 3, 0. El control comenzará la cuenta regresiva después de un retraso de cuatro segundos.

3. El último minuto de la cuenta regresiva será desplegado en segundos.
4. Al final del tiempo programado el contador emitirá una señal sonora y la palabra 'End' (Fin) se desplegará en el indicador. Para cambiar el número de las señales sonoras emitidas por el contador de tiempo y agregar más señales sonoras, vea la siguiente columna.

PARA CANCELAR:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla **'Timer'** durante tres segundos. Reaparecerá la hora del día.

   O

2. Oprima la tecla **'Timer'** y la tecla numérica "0". Después de una pequeña pausa, aparecerá la hora del día.

NOTA: *Si se oprime la tecla **'CANCEL'** para cancelar el contador de tiempo se cancelarán TODAS las funciones seleccionadas del horno, excepto el reloj y el contador de tiempo.*

OPCIÓNES DE CONTROL

SEÑALES SONORAS DEL CONTADOR DE TIEMPO

Hay tres opcions para el extremo de las senales del recordatorio del temporizador.

Option 1: Una senal al final de la operación del contador de tiempo, luego una corta cada 30 segundos durante los siguientes cinco minutos o hasta que se oprima la tecla '**CANCEL**'.

Option 2: Una senal al final de la operación del contador de tiempo, luego una corta cada minuto durante las siguientes 12 horas a hasta que se oprima la tecla '**CANCEL**'.

Option 3: (opción implícia) Una senal al final de la operación del contador de tiempo, luego ninguna otra senal.

PROGRAMACION DE LA SENALES DEL CONTADOR DE TIEMPO:

1. Oprima simultáneamente las teclas '**Timer**' y '**CANCEL**' y manténgalas oprimidas durante varios segundos.
   - ➢ Se oirá una sola senal sonora.
   - ➢ El indicador visual mostrará la opción actual, 1, 2 o 3.
2. Oprima la tecla numérica correspondiente (1, 2 o 3) para seleccionar la opción que desee. La hora correcta del día reaparecerá en el indicador después de cuatro segundos.

OPCIÓN DE SEÑAL SONORA DE HORNEADO CONTROLADO POR RELOJ

Hay tres opciones para los avisadores de fin de 'cocción controlada por reloj'.

Option 1: (opcion de fábrica) Cuatro señales sonoras al fin del horneado, después una señal sonora cada 30 segundos durante los cinco minutos siguientes o hasta que se oprima la tecla **CANCEL**.

Option 2: Cuatro señales sonoras al final del horneado, luego una señal sonora cada minuto durante las siguientes 12 horas o hasta que se oprima la tecla **CANCEL**.

Option 3: Cuatro señales sonoras al final del horneado, luego ninguna otra señal sonora.

PROGRAMACIÓN DE LAS SEÑALES SONORAS DE HORNEADO CONTROLADO POR RELOJ

1. Oprima la tecla **Cook Time** y **CANCEL** al mismo tiempo y manténgalas oprimidas durante varios segundos.

➢ Se escuchará una sola señal sonora.

➢ En el indicador visual se desplegará la palabra 'COOK' y la opción en curso - 1, 2 o 3.

2. Oprima la tecla numérica correspondiente (1, 2 o 3) para seleccionar la opción que desee. La hora correcta del día reaparecerá en el indicador después de cuatro segundos.

CANCELACIÓN DE LA DESPLIEGUE DE LA HORA DEL DIA

Si prefiere que la hora del día no se despliegue en el indicador visual:

1. Oprima simultáneamente las teclas **'Clock'** y **'CANCEL'** y manténgalas oprimidas durante varios segundos.
2. Oprima brevemente la tecla **'Clock'** para que reaparezca brevemente la hora del día, si se desea.

PARA RESTAURAR LA HORA DEL DIA:

Oprima simultáneamente las teclas '**Clock**' y '**CANCEL**' y manténgalas oprimidas durante tres segundos. La hora del día reaparecerá en el indicador visual.

APAGUE AUTOMÁTICO DEL HORNO/SÁBADO MODO

El horno se apagará automáticamente después de 12 horas, si lo deja accidentalmente encendido. Usted puede desactivar esta característica si lo desea.

PARA DESACTIVAR EL APAGUE AUTOMATICO DEL HORNO DESPUES DE 12 HORAS:

1. Oprima la tecla **'Clock'** y manténgala oprimida durante tres segundos o hasta que "12" aparezca en el indicador visual. La palabra 'TIME' (Hora) destellará en el indicador.
2. Oprima cualquier tecla numérica hasta que 8888 aparezca en el indicador visual. La hora correcta del día reaparecerá después de cuatro segundos.

PARA RESTAURAR EL APAGUE AUTOMATICO:

Oprima la tecla **Clock** y manténgala oprimida durante tres segundos o hasta que 8888 aparezca en el indicador visual. Oprima la tecla numérica "1". "12" aparecerá brevemente en el indicador visual seguido de la hora correcta del día.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA DEL HORNO

Si usted considera que el horno está funcionando demasiado frío o demasiado caliente, usted puede ajustarlo. Para decidir cuanto debe cambiar el termostato, ajuste la temperatura 25°F más elevada o más baja que la temperatura indicada en su receta, luego hornee. Los resultados de la "prueba" le darán una idea de cuanto debe ajustar el termostato.

PARA AJUSTAR EL TERMOSTATO:

1. Oprima la tecla **'Bake'**.
2. Programe 550°F oprimiendo las teclas numéricas "5, 5, 0".
3. Oprima y mantenga oprimida la tecla **'Bake'** durante varios segundos hasta que en el indicador aparezca 0°.
4. Oprima cualquier tecla numérica para cambiar la temperatura. Cada vez que oprima una tecla, la temperatura cambia en 5° F.

   ➢ Oprima repetidamente hasta llegar a 35°F. Continúe oprimiendo para reducir la temperatura hasta -35°F.

   ➢ Si la temperatura del horno estaba previamente ajustada, se desplegará el cambio. Por ejemplo, si la temperatura del horno fue reducida en 15°, el indicador visual mostrará menos 15°.

5. Cuando usted haya hecho los ajustes, oprima la tecla **'CANCEL'** y la hora del día volverá a aparecer en el indicador. El horno ahora horneará a la temperatura ajustada.

NOTA: No cambie el ajuste de temperatura en más de 10° a la vez antes de probar el horno. No es necesario reajustar la temperatura del horno si hay una interrupción o falla de la corriente eléctrica. Las temperaturas de asado a la parrilla y limpieza no pueden ser ajustadas.

HORNEADO Y ASADO AL HORNO

ATENCION:

➢ **Advertencia Sobre Alimentos Preparados:** Siga las instrucciones del fabricante de los alimentos, si un recipiente plástico de alimento congelado y/o su tapa se deforma, comba o se daña de otra manera la cocción, descarte inmediatamente el alimento y su envase. El alimento puede estar contaminado.

➢ Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar en el horno.

➢ Cuando el horno esté en uso, el área cerca del respiradero del horno puede estar caliente al tacto.

➢ Asegúrese de que todos los materiales de empaque hayan sido sacados del horno antes de encenderlo.

AJUSTE DE LOS CONTROLES PARA HORNEAR, ASAR Y HORNEADO Y ASADO POR CONVECCIÓN

1. Coloque las parrillas del horno en las posiciones correspondientes. (Ver Página 53.)
2. Oprima la tecla **'Bake'** o **'Convect Bake'.**

   ➢ La palabra 'BAKE' destellará en el indicador visual.

   ➢ Aparecerá 000 y el ícono ☐ del horno.

   ➢ Cuando se selecciona horneado por convección, también aparecerá un ícono de ventilador.

3. Oprima la tecla **'Preset' (0)** (Ajuste Previo) para programar automáticamente 350°F. Cuando se hornea por convección, 325°F se programarán automáticamente cuando se oprime la tecla **'Preset' (0)**. U oprima las teclas numéricas correspondientes para la temperatura del horno deseada.
   - ➢ La temperatura puede programarse desde 100°F a 550°F.
   - ➢ Después de cuatro segundos el horno comenzará a calentar.
     - se iluminará el ícono de hornear (barra superior e inferior);
     - se iluminará un indicador rojo de precalentamiento;
     - y en el indicador visual aparecerá 100°F o la temperatura real del horno, la que sea más alta.
     - cuando se hornea por convección, el ícono del ventilador comenzará a girar.

   - ➢ La temperatura en el indicador aumentará en incrementos de 5° hasta que el horno alcance la temperatura programada.
4. El horno demora entre 8-15 minutos en precalentarse.
   - ➢ Cuando el horno se ha precalentado, emitirá una señal sonora.
   - ➢ La luz indicadora de precalentamiento se apagará en el indicador visual.

5. Revise el progreso de la cocción cuando haya transcurrido el tiempo mínimo de cocción. Cocine durante más tiempo si es necesario.
6. Oprima la tecla **CANCEL** y saque el alimento del horno.
   - ➢ La hora del día reaparecerá en el indicador visual.

   NOTA: Si se olvida de apagar el horno, este se apagará automáticamente después de 12 horas. Si desea desactivar esta característica, vea la página 51.

NOTAS:

- Para desplegar la temperatura programada durante el precalentamiento, oprima la correspondiente tecla **'Bake'** o **'Convect Bake'**.
- Para cambiar la temperatura del horno durante el horneado, oprima la correspondiente tecla **'Bake'**, **'Convect Bake'** o **'Convect Roast'** y las teclas numéricas para la temperatura del horno deseada.
- Si transcurren más de 30 segundos después de haberse oprimido una tecla de función y antes de oprimir una tecla numérica, el indicador visual retornará al despliegue anterior.
- **Como regla general, cuando esté horneando por convección, programe la temperatura del horno 25°F más baja que lo que indica la receta tradicional o las instrucciones de la mezcla preparada. El tiempo de horneado será el mismo o unos pocos minutos menos que el de las instrucciones.**
- **Cuando se asa por convección, los tiempo de asar son generalmente de 25-30% inferiores.** (Mantenga las temperaturas de asar tradicionales.)
- Vea la tabla en el folleto **"La Cocina Fácil"** para las temperaturas y tiempos de asar recomendados.
- Observará que los tiempos de cocción y las temperaturas varían ligeramente de las de su horno antiguo. Esto es normal. Cada horno tiene sus propias características.

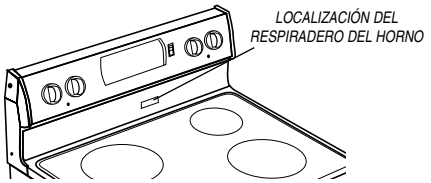
Luz del Horno

Oprima el interruptor en el panel de control para encender y apagar la luz del horno. La luz del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta.

OVEN LIGHT

Respiradero del Horno

Cuando el horno está en uso, esta área puede estar tibia o caliente bastante por causa quemara. Cuando el horno esté en uso, nunca bloquee la abertura del respiradero.



Parrillas del Horno

ATENCION:

- ➢ No intente cambiar la posición de las parrillas cuando el horno esté caliente.

Su horno tiene dos parrillas. Han sido diseñadas con un tope de enganche en el borde.

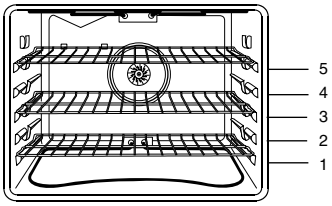
PARA SACAR: Tire de la parrilla derecho hacia afuera hasta que se detenga en la posición del tope; de enganche; levante el frente de la parrilla y tírela hacia afuera.

PARA VOLVER A COLOCAR: Coloque la parrilla en el soporte de la parrilla en el horno; incline levemente hacia arriba el extremo delantero; deslice la parrilla hacia atrás hasta que pasa sobre los topes de enganche; baje el frente de la parrilla y deslícela hacia adentro del horno.

No cubra una parrilla completa con papel de aluminio ni coloque papel de aluminio en la parte inferior del horno. Se afectarán los resultados del horneado y se puede dañar la parte inferior del horno.

HORNEADO, CONT.

POSICIONES DE LA PARRILLA



PARRILLA 5 (posición más alta):

Se usa para tostar pan o asar a la parrilla alimentos delgados no grasosos.

PARRILLA 4:

Se usa para la mayoría de los asados a la parrilla.

PARRILLA 3:

Se usa para hornear alimentos en una bandeja de hornear galletas o un molde para rollo de mermelada, para pasteles, pays de frutas o alimentos congelados.

PARRILLA 2:

Se usa para asar cortes de carne pequenos, cacerolas, hornear baguetas de pan, pasteles en moldes de tubo o flanes.

PARRILLA 1:

Se usa para asar pedazos grandes de carne y carne de ave, pays congelados, suflés de postre o pasteles esponjosos.

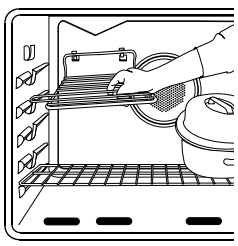
HORNEADO CON VARIAS PARRILLAS:

Dos parrillas: Use las posiciones 2 y 4, o 1 y 4.

Tres parrillas (horneado por convecciòn): Use las posiciones 1, 3 y 5.

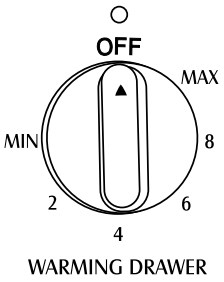
NOTA: Nunca coloque los utensilios de cocina directamente en el fondo del horno.

MEDIA PARRILLA
(Modélos selectos)



Se dispone, como accesorio, de una media parrilla para aumentar la capacidad del horno. Se instala en la sección superior del lado izquierdo del horno y ofrece espacio para una plato de verduras cuando se ha colocado una asadera grande en la parrilla inferior. Póngase en contacto con su distribuidor Maytag para obtener el accesorio "HALFRACK" o para solicitar, llame al 1-800-688-8408.

EL CAJÓN QUE SE CALIENTA
(Modélos selectos)



El cajón que se calienta se utiliza para guardar los alimentos calientes en la temperatura de la porción y levantar e impermeabilizarlo el pan. Puede también ser utilizado en panes y pasteles que se calientan.

FIJAR LOS CONTROLES:

1. Si usa el estante, coloqúelo donde necesitado.
2. Empuje hacia adentro y dé vuelta a la perilla en cualquier dirección a la configuración deseada del calor.
3. Permita que el cajón precalentamiento por diez minutos.
4. Coloque el alimento en cajón que se calienta.
5. Cuando está acabado, dé vuelta a la perilla a apagado.

NOTAS:

EL CAJÓN QUE SE CALIENTA:

- No deje el alimento sentarse para más de una hora anted o después de cocinar.
- El alimento se debe servir en la temperatura de la porción antes de colocado en el cajón.
- Los panes, los pasteles y las empanadas de la fruta se pueden calentar de temperatura ambiente en la configuración de MED.
- Utilice solamente el cookware de la caja fuerte del horno.
- Quite el alimento de bolsos plásticos y coloqúelo en cookware de la caja del horno.
- Los platos y las placas de la porción pueden ser calentados mientras que precalentamiento el cajón.
- Cubra el alimento con una tapa o un papel de alumino, abrigo no plástico. (Los alimentos fritos no necesitan ser cubiertos.)

EL CAJÓN QUE SE CALIENTA

SUGERIR ESCENARIO

Escenario	Alimento		
MAX.	Tocino Enchiladas Aperitivo Cerdo Paqueque	Cacerola Fritas Alimento Panqueque Patata - Cocer	Cena Plato Hamburguesa Pizza Aves de Coral
MED. (6-8)	Carne - Raro Cocinar Cereal Jugo Pastel	Bizcocho Huevo Jamón Patata-Malta	Café Tórte Pescado Cordero Verdera
LO (2-4)	Calentamiento - Plato		
MIN.	Pan - Prueba		

ASAR A LA PARRILLA

Para obtener los mejores resultados, use una asadera diseñada para asar a la parrilla.

Para sugerencias adicionales sobre como asar a la parrilla, consulte el folleto **"La Cocina Fácil".**

PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES PARA ASAR A LA PARRILLA

Coloque la parrilla del horno en la posición correspondiente.

1. Oprima la tecla **'Broil'**.
   - ➢ La palabra 'BROIL' destellará en el indicador visual.
   - ➢ Aparecerá 000 y el ícono del horno.

2. Oprima la tecla **'Preset' (0)** (Ajuste Previo) para programar '**HI broil**'. Oprima nuevamente para programar '**LO broil**'.
   - ➢ El horno tiene una característica de asar a la parrilla variable, lo cual significa que se puede seleccionar una temperatura específica de asar a la parrilla. Para seleccionar la temperatura específica, oprima las teclas numéricas correspondientes a la temperatura deseada después de que 000 aparezca en el indicador.
3. Habrá un retraso de cuatro segundos antes de que el horno se encienda. Cuando el horno se gira:
   - ➢ El sîmbolo de la BROIL se encenderá en la visualización.
   - ➢ La palabra 'BROIL' permanecerá en el indicador visual.

SÍMBOLO A PARILLA

4. Coloque el alimento en el horno dejando la purta del horno abierta hasta la primera posición de ope (approx. 4 puladas/10 cm).
5. De vuelte a la carne na vez, cuando esté a medio cocinar.
6. Oprima la tecla **'CANCEL'**. Saque el alimento y la asadera del horno. La hora del día volverá a aparecer en el indicador visual.

TABLA PARA ASAR A LA PARRILLA

Tipo de Carne	Posición de la Parrilla*	Término de Cocción	Tiempo Total de Cocción (Minutos)**
Tocino	4	Bien Asado	6 a 10 min.
Bistecs --			
2,5 cm (1") de grosor	4	Medio	15 a 18 min.
	4	Bien Asado	19 a 23 min.
Pollo -- Presas	3	Bien Asado	LO Broil 30 a 45 min.
Pescado -- Filetes	4	Desmenuzado	8 a 12 min.
Bistecs, 2,5 cm (1") de grosor	4	Desmenuzado	10 a 15 min.
Carne de Res Molida -- Hamburguesas, 2 cm (3/4") de grosor	4	Bien Asado	15 a 18 min.
Jamón -- Rebanadas Precocidas 1, 3 cm (/2") de groser	4	Tibio	8 a 12 min.
Chuletas de Cerdo -- 2, 5 cm (1") de groser	4	Bien Asado	22 a 26 min.

* La posición de la parrilla superior es #5.

** Los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar dependiendo de la carne.

NOTAS:

- Si transcurren más de 30 segundos después de haberse oprimido una tecla de función y antes de oprimir una tecla numérica, el indicador visual retornará al despliegue anterior.
- **'HI broil'** se usa para la mayoría de los asados a la parrilla. Use **'LO broil'** cuando esté asando alimentos que demoran más tiempo en cocinarse a fin de que se cocinen bien sin que se doren demasiado.
- Nunca cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio. Esto evita que la grasa se escurra hacia abajo en la asadera.
- Esde esperarse que los tiempos deasados seau mayores y los de dorado ligeramente menores si la estufa está instalada en un circuito de 208 volts.

HORNEADO, CONT.

HORNEADO CONTROLADO POR RELOJ

NOTAS:

- No se recomienda que los alimentos que pueden dañarse fácilmente, tales como productos lácteos, carne de cerdo, de ave o mariscos, sean cocinados en tiempos diferidos.
- No se recomienda el horneado controlado por reloj para hornear alimentos que requieren que el horno se precaliente, tales como pasteles, galletas y pan.
- **El reloj debe estar funcionando y puesto a la hora correcta del día para que esta característica funcione correctamente.**

El Horneado Controlado Por Reloj se usa para encender y apagar el horno a una hora predeterminada del día. Esta característica puede ser usada ya sea para horneado o autolimpieza. Ver en la pagina 57 las instrucciones para diferir el comienzo de un ciclo de limpieza.

COMIENZO INMEDIATO: El horno se enciende inmediatamente y se apaga automáticamente a una hora predeterminada.

COMIENZO DIFERIDO: Retrasa el comienzo del horneado o de la limpieza y se apaga automáticamente una hora predeterminada.

El tiempo de cocción puede ser ajustado hasta para solamente 11 horas y 59 minutos (11:59).

Si transcurren más de 30 segundos entre oprimir una tecla de función y las teclas numéricas correspondientes, el horno NO se programa y el indicador visual volverá al despliegue previo.

PARA COMENZAR A HORNEAR INMEDIATAMENTEY EL HORNO SE APAGUE AUTOMATICAMENTE:

1. Oprima la tecla **'Bake'** o **'Convect Bake'**.

➢ La palabra 'BAKE' destellará en el indicador visual y aparecerá 000 y el ícono del horno.

➢ Cuando se selecciona horneado por convección, también aparecerá un ícono de ventilador.

2. Oprima la tecla **'Preset' (0)** para programar 350°F. (Cuando se hornea por convección, 325°F se programarán automáticamente.) O oprima las teclas numéricas correspondientes para la temperatura del horno deseada.

3. Oprima la tecla **'Cook Time'**.

➢ Las palabras 'COOK TIME' destellarán y el indicador mostrará "0HR:00".

4. Oprima las teclas numéricas apropiadas para programar las horas y minutos de cocción. **EJEMPLO:** Si el tiempo de cocción seleccionado para horneado es de 2 horas y 30 minutos, el indicador visual mostrará:

5. Al final del tiempo de cocción programado, el horno se apagará automáticamente, 'End' se desplegará y se oirán cuatro señales sonoras.

6. Oprima la tecla **'CANCEL'**. Retire el alimento del horno. Si el programa no es cancelado, se oirá una señal sonora cada 30 segundos durante cinco minutos.

NOTA: Ver en la página 50 si usted desea cambiar las señales sonoras de fin de horneado.

PARA RETRASAR EL COMIENZO DEL HORNEADO Y QUE EL HORNO SE APAGUE AUTOMATICAMENTE:

1-4. Siga los pasos anteriores desde el 1 al 4.

5. Oprima la tecla **'Stop Time'**. Las palabras 'STOP TIME' destellarán en el indicador.

El indicador mostrará la hora de parada calculada en base a la hora del día y al tiempo de cocción que usted programó anteriormente.

6. Oprima las teclas numéricas correspondientes para programar la hora en que usted desea que el horno se apague. La hora de parada programada debe ser para una hora posterior del día. **EJEMPLO:** Si a las 10:00 usted programó el horno para 350°F y 2 horas y 30 minutos de tiempo de cocción, la hora de parada calculada sería las "12:30".

➢ Si usted desea que la hora de parada sea a la 1:30, oprima las teclas numéricas "1,3,0". Cuatro segundos más tarde, el indicador visual mostrará 1:30 junto las palabras 'DELAY', 'STOP TIME'.

7. Al fin del período diferido, la palabra 'DELAY' desaparecerá y el horno comenzará a calentar. Al final del tiempo de horneado controlado por reloj, el horno se apagará automáticamente, la palabra "End" aparecerá en el indicador visual y se oirán señales sonoras.

8. Oprima la tecla **'CANCEL'**. Saque el alimento del horno. Si el programa no es cancelado, se oirá una señal sonora cada 30 segundos durante cinco minutos.

NOTAS:

- No es necesario establecer una hora de comienzo. El control determinará cuando encenderá el horno basado en el tiempo de horneado que usted determinó.
- Ver en la página 50 si usted desea cambiar las señales sonoras de fin de horneado.

CUIDADO Y LIMPIEZA

AUTOLIMPIEZA DEL HORNO

ATENCION:

- Es normal que las piezas de la estufa se calienten durante el ciclo de limpieza.
- Evite tocar la puerta, la cubierta, la ventana o el área de ventilación del horno durante un ciclo de limpieza.
- Para evitar daño a la puerta del horno, no intente abrirla cuando la palabra LOCK aparezca en el indicador visual.
- ***No use limpiadores de hornos comerciales*** en el acabado del horno autolimpiante ni alrededor de ninguna pieza del horno pues puede danar el acabado o las piezas.

El ciclo de autolimpieza usa temperaturas de cocción superiores a las normales para limpiar automáticamente todo el interior del horno.

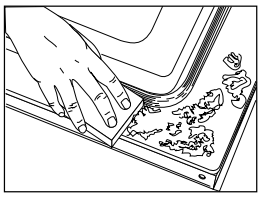
Es normal que occuran llamaradas, humo o llamas durante la limpieza si el horno está demasiado sucio. Es mejor limpiar el horno regularmente en vez de esperar hasta que se haya acumulado demasiada suciedad.

Durante el proceso de limpieza, la cocina debe estar bien ventilada para eliminar los olores normales asociados con la limpieza.

ANTES DE LA AUTOLIMPIEZA

Dé vuelta apagado a la luz del horno antes de que limpie como la luz puede quemar durante el ciclo limpio.

Retire la asadera, todos los utensilios y las parrillas del horno. ***Las parrillas del horno se pueden descolorar y no se pueden deslizar fácilmente después de un ciclo de autolimpieza.***



Limpie el marco del horno, el marco de la puerta (el área fuera del empaque de la puerta) y alrededor de la abertura en el empaque de la puerta con un agente de limpieza no abrasivo tal como 'Bon Ami'* o con detergente y agua. Estas áreas no están expuestas a las temperaturas de limpieza y deban ser limpiadas para eviter que la suciedad queme y pegue durante el ciclo de limpieza.

Para evitar dano no limpie ni frote el empaque situado alrededor de la puerta del horno. El empaque está dienado para sellar hermeticamente el calor durante el ciclo de limpieza.

Limpie el exceso de grasa o derrames del panel inferior del horno para evitar humo excesivo, llamaradas durante el ciclo de limpieza. Para facilitar la limpieza, se puede levantar un poco el elemento de calentamiento en el horuo (2,5 cm [1"]).

Limpie los derrames azucarados y los derrames ácidos tales como jugo de limón, salsa de tomate o salsas a base de leche. ***La porcelena esmaltada es resistenet al ácidc pero no a prueba de ácidos. El acabodo de porcelana puede descolorarse si los derrames ácidos no son limpiados antes de un ciclo de autolimpieza.***

DURANTES DE LA AUTOLIMPIEZA

La puerta del horno se de art si se fuerza para abrirla cuando la palabra 'LOCK' esta todav'a desplegada en el indicador visual.

Las primeras veces que el horno sea limpiado, puede detectarse algo de humo y un poco de olor. Esto es normal y disminuirt o desaparecert con el uso. Si el horno está demasiado sucio o si la asadera fue dejada accidentalmente en el horno, puede producirse humo y olor excesivos.

A medida que el horno se calienta y se enfr'a, usted puede o'r ruidos de piezas metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no causará da o a su electrodomestico.

DESPUÉS DE LA AUTOLIMPIEZA

Aproximadamente depués de una hora de haberse terminado el cico de autolimpieza, el bloqueo de la puerta se desenganchará y la palabra 'LOCK' se apagará en el indicador visual. En este momento la puerto puede desbloquerse y abrirse.

Algunas veces la suciedad puede dejar una ceniza de color gris claro, tipo polvo la cual puede eliminarse con un pano húmdeo. Si queda suciedad en el horno, significa que el ciclo de limpieza no fue lo suficientemente largo. La suciedad puede quitarse durante el próximo cicle de limpieza.

Si las parrillas del horno no se retiraron y no se deslizan suavemente después de un ciclo de limpieza, frote las parrillas y los soportes con una pequena cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento.

Finas líneas pueden aparecer en la porcelana resultando las de la calefacción y el refrascarsedel final. Esto es normal y no afectará funcion amiento.

Puede que aparezca una escoloración blanca depués de la limpieza si no se limpiaron los derrames ácidos o azucarados antes del ciclo limpieza. Esto es normal y NO afectará el rendimento del horno.

PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES

1. Cierre la puerta del horno.
2. Oprima la tecla **'Clean'**.
   - La palabra 'CLEAN' destellará en el indicador. El indicador visual mostrará "--:--" junto con el ícono del horno.
   - Si no se ha cerrado la puerta, el indicador visual mostrará la palabra "door". Una sola senal acústica sonará cuando el puerta del horno es bloqueado.
3. Oprima la tecla **'Preset' (0)** para "3:00" horas de tiempo de limpieza para un horno que no esté demasiado sucio o oprima las teclas numéricas apropiadas para programar una cantidad de tiempo entre 2 y 4 horas.
4. Cuatro segundos después de programar el tiempo de limpieza, la puerta del horno se cerrará herméticamente en forma automática.
   - La palabra 'LOCK' aparecerá en el indicador visual.
   - El ícono de limpieza aparecerá en el indicador visual.

*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.
**Llame al 1-800-688-8408 para solicitarla.

CUIDADO Y LIMPIEZA, CONT.

5. Cuando se ha completado el tiempo de limpieza, la palabra 'CLEAN' desaparecerá del indicador. La palabra 'LOCK' permanecerá desplegada hasta que el horno se haya enfriado (approx. una hora).

Cuando el horno se ha enfriado, la palabra 'LOCK' se apagará y la puerta se desbloqueará automáticamente.

EL BLOQUE TODAVIA SE EGANCHA. LA PUERTA NO SER ABIERTA HASTA QUE 'LOCK' ES NO MÁS VISUALIZADO.

PARA CANCELAR EL CICLO DE LIMPIEZA:

- ➢ Oprima la tecla **CANCEL**.
- ➢ Si la luz indicadora 'LOCK' NO está iluminada, desbloquee y abra la puerta del horno. Si la luz indicadora 'LOCK' está iluminada, deje que el horno se enfríe durante una hora y luego desbloquee y abra la puerta del horno.

  NOTA: Dependiendo de la longitud del tiempo que el horno habia estado limpiando, él puede tomar a una hora para que el horno se refresque abajo. Cuando el horna está fresco, la puerta abrirá y puede automáticamente ser abierta.

PARA DIFERIR EL COMIENZO DE UN CICLO DE LIMPIEZA:

1-3. Siga los pasos 1-3.

4. Oprima la tecla **'Stop Time'**.

- ➢ Las palabras 'STOP TIME' destellarán en el indicador y la hora de parada calculada también aparecerá en el indicador.

5. Oprima las teclas numéricas correspondientes para programar la hora de parada que desee. (La hora de parada programada que puede aceptarse es sólo para una hora posterior del día.)

EJEMPLO: Si a las 9:00 usted programó el horno para limpieza de tres horas, la hora de parada calculada sería la "12:00". El indicador visual mostrará:

- ➢ Si usted desea que la hora de parada sea a la 1:00, oprima las teclas numéricas "1,0,0". Cuatro segundos más tarde el indicador mostrará la 1:00 y la palabra 'DELAY' (Diferido).

6. Cuando el horno comienza a limpiar, aparecerá el ícono de limpieza (barra superior e inferior). La palabra 'DELAY' desaparecerá.

7. Cuando se ha completado el tiempo de limpieza, la palabra 'CLEAN' (Limpieza) desaparecerá del indicador. La palabra 'LOCK' permanecerá en el indicador visual hasta que el horno se haya enfriado. Cuando el horno se haya enfriado, la palabra 'LOCK' desaparecerá y la puerta se desbloqueará automáticamente.

CUIDADO Y LIMPIEZA

ATENCION:

- ➢ Asegúrese de que la estufa esté apagada y que todas las piezas estén frías antes de manipularla o limpiarla. Esto es para evitar daño y posibles quemaduras.
- ➢ Para evitar manchas o decoloración limpie la estufa después de cada uso.
- ➢ Si se retira alguna pieza, asegúrese de que la vuelve a colocar en la forma correcta.

PROTECTOR TRASERO Y CUBIERTA

PORCELANA ESMALTADA Y MOLDURA DU CUBIERTA-VIDRIO CERÁMICO

La porcelana esmaltada es vidrio fusionado con metal y puede agrietarse o picarse con el mal uso. Es resistente al ácido pero no es a prueba de ácido. Todos los derrames especialmente los derrames ácidos o azucarados deben ser limpiados inmediatamente con un paño seco.

- ➢ Cuando esté fría, lave con agua jabonosa, enjuague y seque.
- ➢ Nunca limpie la superficie caliente o tibia con un paño húmedo. Esto puede causar agrietamiento o picadura.
- ➢ Nunca use limpiadores de horno, agentes de limpieza abrasivos o cáusticos en el acabado exterior de la estufa.

ASADERA E INSERTO

Nunca cubra el inserto con papel de aluminio pues esto evita que la grasa se escurra a la bandeja inferior.

- ➢ Coloque un paño enjabonado sobre el inserto y la bandeja; deje remojar para soltar la suciedad.
- ➢ Lave en agua jabonosa tibia. Use una esponja de fregar con jabón para quitar la suciedad persistente.
- ➢ La bandeja de asar y el inserto pueden ser lavados en el lavavajillas.

AREA DE LA TECLA DEL RELOJ Y CONTROL

- ➢ Para activar 'Control Lock' para limpieza, ver la página 49.
- ➢ Limpie con un paño húmedo y luego seque.
- ➢ Se pueden usar limpiadores de vidrio si es que se rocía el paño primero. ***NO rocíe directamente en la tecla de control ni en el área del indicador visual.***

PERILLAS DE CONTROL

- ➢ Retire las perillas de control en la posición 'OFF' tirando de ellas hacia adelante.
- ➢ Lave, enjuague y seque. No use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar la superficie.
- ➢ Encienda cada uno de los elementos para asegurarse de que las perillas han sido reinstaladas correctamente.

ESMALTE, PINTADO

PANELES LATERALES, GAVETA DE ALMACENAMIENTO, CAJÓN QUE SE CALIENTA Y PUERTA DEL TOCARAS

- Cuando esté frío, lave con agua jabonosa, enjuague y seque. Nunca lave una superficie caliente o tibia con un paño húmedo pues esto puede dañar la superficie y puede causar una quemadura por vapor.
- Para las manchas persistentes, use agentes de limpieza abrasivos suaves tales como una pasta de bicarbonato de soda o Bon Ami*. No use agentes de limpieza abrasivos, cáusticos o ásperos tales como esponjas de acero o limpiadores de horno. Estos productos rayarán o dañarán permanentemente la superficie.

NOTA: *Use toallas secas o un paño para limpiar los derrames, especialmente derrames ácidos o azucarados. La superficie se puede descolorar u opacar si la suciedad no es extraída inmediatamente. Esto es especialmente importante para las superficies blancas.*

VIDRIO

VENTANA Y PUERTA DEL HORNO

- Evite usar cantidades excesivas de agua que pueda escurrirse debajo o detrás del vidrio causando manchas.
- Lave con agua y jabón. Enjuague con agua limpia y seque. El limpiador de vidrio se puede usar si primero se rocía en el paño.
- No use materiales abrasivos tales como esponjas para fregar, agentes de limpieza en polvo o lana de acero. Dañarán el vidrio.

CUBIERTA - VIDRIO CERÁMICO

Nunca use limpiadores de horno, blanqueador con cloro, amoníaco o limpiadores de vidrio que contenga amoníaco. NOTA: Llame a un reparador autorizado si la cubierta de vidrio cerámico se agrieta, quiebra o si el metal o el papel de aluminio se derrite sobre la cubierta.

- Deje que la cubierta se enfríe antes de limpiarla.
- **Generalidades** – Limpie la cubierta después de cada uso o cuando sea necesario con una toalla de papel húmeda y con Cooktop Cleaning Creme* (número de parte 20000001)**. Luego lustre con un paño limpio y seco.

NOTA: *Se desarrollarán manchas permanentes si la suciedad se deja que se cocine una y otra vez usando la cubierta cuando esté sucia.*

- **Manchas Rebeldes o Marcas de Metal** – Humedezca una esponja de goma que no deje marcas. Aplique Cooktop Cleaning Creme* y frote para sacar tanta suciedad como sea posible. Aplique una capa delgada de crema, cubra con una toalla de papel húmeda y déjela reposar durante 30 a 45 minutos (2 a 3 horas para el suelo muy pesado). Mantenga hùmedo cubriendo la toalla de panel con el abrigo plástico. Restriegue nuevamente, luego limpie con un paño seco y limpio. ***NOTA:*** *Solamente use esponjas LIMPIAS, HUMEDAS y que no rayen y que sean seguras para utensilios con acabado antiadherente. Se dañará el diseño y el vidrio si la esponja no está mojada, si la esponja está sucia o se usa otro tipo de esponja.*
- **Suciedades Quemadas o Pegadas** – Restriegue con una esponja de goma que no deje marcas y Cooktop Cleaning Creme*. ***NOTA:*** Sostenga un restregador con hoja de afeitar a un ángulo de 30° y restriegue cualquier suciedad que permanezca. Luego limpie como se describió anteriormente.

NOTA: *No use la hoja de afeitar para limpieza diaria pues puede desgastar el diseño del vidrio.*

- **Plástico o Azúcar Derretida** – Inmediatamente encienda el elemento a temperatura BAJA y restriegue y raspe el azúcar o el plástico de la superficie caliente hacia un área fría. Luego apague el elemento y deje que se enfríe. Limpie el residuo con un raspador con hoja de afeitar y Cooktop Cleaning Creme*.

ACABADOS DE METAL

- Lave con agua y jabón, limpiador de vidrio o sprays líquidos suaves.
- Para evitar rayar u opacar el acabado, no use abrasivos suaves, abrasivos, limpiadores cáusticos o ásperos tales como limpiadores de horno.

INTERIOR DEL HORNO

- Siga las instrucciones en la página 56 y 57 para Horno Autolimpiante.

PARRILLAS DEL HORNO

- Limpie con agua jabonosa.
- Saque las manchas persistentes con limpiador en polvo o una esponja de fregar con jabón. Enjuague y seque.
- Las parrillas perderán su color permanentemente y pueden no deslizarse suavemente si se dejan en el horno durante el ciclo de autolimpieza. Si esto ocurre, limpie la parrilla y los soportes de las parrillas con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad del movimiento, luego limpie el exceso de aceite.

ACABADOS DE PLÁSTICO

GUARNICIÓN TRASERA Y TAPAS DE EXTREMO

- Cuando esté frío, limpie con agua y jabón, enjuague y seque.
- Use un limpiador de vidrio y un paño suave.

NOTA: *Nunca use limpiadores de horno, limpiadores en polvo abrasivos o líquidos cáusticos en los acabados de plástico. Estos agentes de limpieza rayarán o marcarán el acabado.*

NOTA: *Para evitar manchas o descoloración, limpie los derrames de grasa, manteca o ácido (tomate, limón, vinagre, leche, jugo de fruta, escabeche) inmediatamente con una toalla de papel o un paño seco.*

* Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.
** Llame al 1-800-688-8408 para solicitarla.

CUIDADO Y LIMPIEZA, CONT.

MANTENIMIENTO

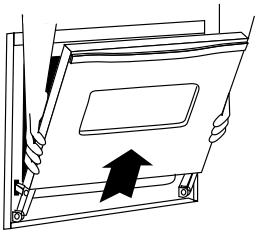
PUERTA DEL HORNO

ATENCION:

- ➢ No coloque peso excesivo ni se pare en la puerta del horno. Esto podría hacer volcar la estufa, quebrar la puerta o lesionar al usuario.
- ➢ No intente abrir o cerrar la puerta ni hacer funcionar el horno hasta que la puerta no ha sido debidamente reemplazada.
- ➢ Nunca coloque los dedos entre la bisagra y el marco delantero del horno. Los brazos de articulación son montados a resorte. Si se golpea accidentalmente la bisagra se cerrará bruscamente contra el marco del horno y puede lesionar sus dedos.

PARA SACAR:

1. Cuando esté fría, abra la puerta del horno hasta la posición tope de asar a la parrilla labierta aproximadamente 10 cm (cuatro pulgadas)].
2. Sujete la puerta de cada lado. No use la manija de la puerta para levantarla.
3. Levante uniformemente hasta que la puerta se salga de los brazos de articulación.



PARA VOLVER A COLOCAR:

1. Sujete la puerta de cada lado.
2. Alinee las ranuras de la puerta con los brazos de articulación de la estufa.
3. Deslice la puerta hacia los brazos de articulación hasta que esté completamente asentada en las bisagras. Empuje hacia abajo las esquinas superiores de la puerta para asentarla completamente en las bisagras. La puerta no debe quedar torcida.

NOTA: La puerta del horno en una estufa nueva puede sentirse "esponjosa" cuando se cierra. Esto es normal y disminuirá con el uso.

VENTANA DEL HORNO

PARA PROTEGER LA VENTANA DE LA PUERTA DEL HORNO:

1. No use agentes de limpieza abrasivos tales como esponjas de fregar de lana de acero o limpiadores en polvo pues pueden rayar el vidrio.
2. No golpee el vidrio con ollas, sartenes, muebles, juguetes u otros objetos.
3. No cierre la puerta del horno hasta que las parrillas del horno no estén en su lugar.

Al golpear, rayar, hacer vibrar o esforzar el vidrio puede debilitar su estructura causando un mayor riesgo de rotura en una fecha posterior.

TORNILLOS NIVELADORES

ATENCION:

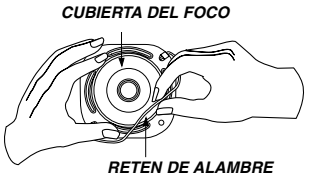
- ➢ Verifique si el soporte antivuelco está asegurando al piso uno de los tornillos niveladores para evitar que la estufa se vuelque accidentalmente.

La estufa debe ser nivelada cuando se instala. Si la estufa no está nivelada, gire los tornillos niveladores de plástico ubicados en cada esquina de la estufa hasta que quede nivelada.

LUZ DEL HORNO

ATENCION:

- ➢ Desconecte la energía a la estufa antes de reemplazar el foco.
- ➢ Use un tomaollas seco para evitar posible daño a sus manos cuando esté reemplazando el foco.
- ➢ Asegúrese de que el foco esté frío antes de tocarlo.
- ➢ No toque el foco caliente con un paño húmedo pues esto puede quebrar el foco.



PARA REEMPLAZAR EL FOCO:

1. Cuando el horno esté frío, sujete la tapa de la bombilla en su lugar, luego deslice el retén de alambre fuera de la cubierta. **NOTA:** La cubierta de la bombilla se caerá si no es sujeta en su lugar cuando está sacando el retén de alambre.
2. Saque la cubierta del foco y el foco.
3. Coloque un foco de 40 watts para electrodoméstico.
4. Vuelva a colocar la cubierta de la bombilla y asegúrela con el retén de alambre.
5. Vuelva a enchufar la estufa. Vuelva a colocar la hora coorecta.

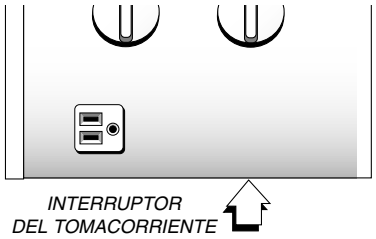
TOMACORRIENTE PARA ELECTRODOMÉSTICOS PEQUEÑOS

(Modélos Canadienses solamente)

El tomacorriente para electrodomésticos pequeños está ubicado en el lado inferior izquierdo del protector trasero.

Asegúrese de que los cordones eléctricos no descansen sobre los elementos superiores o cerca de ellos. Si el elemento superior está encendido, el cordón y el electrodoméstico pueden dañarse.

El disyuntor del tomacorriente para electrodomésticos pequeños puede dispararse si el artefacto pequeño enchufado en él es de más de 10 amps. Para reponer el disyuntor, oprima el interruptor situado en el borde inferior del protector trasero.



INTERRUPTOR DEL TOMACORRIENTE

EL CAJÓN QUE SE CALIENTA

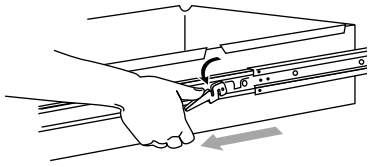
(Modélos selectos)

ATENCION:

- ➢ No guarde artículos de plástico o de papel ni materiales inflamables en la gaveta calentadora. La gaveta puede calentarse demasiado para estos artículos cuando el horno que está sobre ella esté en uso o cuando la gaveta calentadora se precaliente.
- ➢ Para evitar el contacto con el elemento de calefacción del cajón que se calienta, tire del cajón toda la salida para agregar o para quitar el alimento.
- ➢ Nunca utilice los productos de limpieza de discos del horno para limpiar el cajón que se calienta.

QUITAR EL CAJÓN SE CALIENTA:

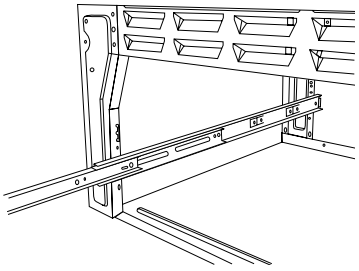
1. El cajón vacio y se saca a su posición abierta completa.
2. Localice la palanca negra del triángulo en cada del cajón.
3. Presione la palanca abajo en el derecho y levante la palanca para arriba en el izquierdo en el mismo tiempo. Entonces tire del cajón fuera de otra pulgada.



4. Tire cuidadosamente del cajón toda la salida que se aferra a las caras, no el frente del cajón.

PARA SUBSTITUIR EL CAJÓN QUE SE CALIENTA:

1. Tire de los deslizamientos del cojinete al frente del deslizamiento del chasis.
2. Alinee el deslizamiento en cada cara del cajón con las ranuras del deslizamiento en el rango.



3. Empuje el cajón en el rango hasta las palancas “tecleo” (approx. 2 inches/3 cm). Tire del cajón abierto otra vez para asentar los deslizamiento del cojinete en la posición. Si usted no oye las palancas “hacer clic” o los deslizamientos del cojinete no se sienten asentados para quitar el cajón y no relanzan los pasos de progresión a con 3. que éste reducrá al minimo dano posible a los deslizamientos del cojinete.

GAVETA DE ALMACENAMIENTO

(Modélos selectos)

ATENCION:

- ➢ NO almacene plástico, artículos de papel, alimentos o materiales inflamables en esta gaveta. Saque la gaveta para limpiar debajo de la cocina.

La gaveta de almacenamiento se encuentra en la parte inferior de la estufa y es segura y conveniente para guardar utensilios de cocina de metal y vidrio. Saque la gaveta para limpiar debajo de la cocina.

PARA SACAR:

1. Vacíe la gaveta y luego tírela hacia afuera hasta la primera posición de tope.
2. Levante el frente de la gaveta y tírelo a la segunda posición de tope.
3. Sujete los lados y levántela hacia arriba y hacia afuera para sacar la gaveta.

PARA VOLVER A COLOCAR:

1. Deslice los extremos de la gaveta en los rieles
2. Levante la parte delantera de la gaveta y suavemente empújela a la primera posición de tope.
3. Levántela y continúe deslizando la gaveta hasta la posición cerrada.

ANTES DE LLAMAR

PARA LA MAYORÍA DE LOS PROBLEMAS, HAGA ESTO PRIMERO:

- Revise si los controles del horno están debidamente ajustados.
- Verifique si el enchufe está firmemente insertado en el tomacorriente.
- Verifique o vuelva a reponer el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible.
- Verifique el suministro de energía eléctrica.

TODA LA ESTUFA O PARTE DE ELLA NO FUNCIONA.

NOTA: En los modelos canadienses con de centro que se calienta la superficie de cocción de vidrio cerámico no funcionará durante el ciclo de autolimpieza.

- Revise si la superficie y/o los controles del horno están debidamente ajustados. Ver páginas 46 y 51.
- Verifique si la puerta del horno se ha desbloqueado después del ciclo de autolimpieza. Ver páginas 56 y 57.
- Revise si el horno está ajustado para horneado diferido o programa de limpieza. Ver páginas 55 y 57.

LA SUPERFICIE DE VIDRIO CERÁMICO MUESTRA DESGASTE

1. Ralladuras pequeñas o abrasiones.

- La cubierta y la parte inferior del utensilio están limpios. No deslice utensilios de metal o de vidrio a través de la cubierta. Asegúrese de que la parte inferior del utensilio no sea áspera. Use los agentes de limpieza recomendados. Ver página 58.

2. Marcas de metal.

- No deslice utensilios de metal a través de la cubierta. Cuando se enfríe limpie con una crema de limpieza para cubiertas. Ver página 58.

3. Vetas cafés y manchas.

- No se retiraron inmediatamente los derrames. La cubierta se limpió con una esponja o paño sucio. La parte inferior del utensilio no está limpia.

4. Areas con brillo metálico.

- Depósitos minerales del agua y del alimento.

5. Picaduras o escamas.

- Derrames azucarados que no fueron quitados oportunamente. Ver página 58.

LOS RESULTADOS DEL HORNEADO NO SON COMO SE ESPERABAN O SON DISTINTOS A LOS DEL HORNO ANTERIOR.

- Asegúrese de que el respiradero del horno no esté bloqueado. Ver página 52 para la ubicación.
- Verifique para asegurarse de que la estufa está nivelada.
- Las temperaturas a menudo varían entre un horno nuevo y uno antiguo. A medida que pasa el tiempo, la temperatura del horno cambia y puede hacerse más caliente o más fría. Ver página 51 para las instrucciones de como ajustar la temperatura del horno. ***NOTA:*** No se recomienda ajustar la temperatura si ha tenido problemas con solo una o dos recetas.
- Verifique que la temperatura del horno haya sido disminuida en 25°F cuando use el horneado por convección.
- Consulte el folleto **"La Cocina Fácil"** para mayor información sobre los utensilios de hornear y el horneado.

LOS ALLIMENTOS NO SE ASAN A LA PARRILLA EN FORMA DEBIDA O SALE DEMASIADO HUMO.

- Verifique las posiciones de las parrillas del horno. El alimento puede estar muy cerca del elemento.
- El elemento de asar no fue precalentado.
- El papel de aluminio se usó de manera incorrecta. Nunca forre el inserto del asador con papel de aluminio.
- La puerta del horno estaba cerrada mientras se asaba a la parrilla. Deje la puerta abierta en la primera posición (alrededor de 4 pulgadas).
- Recorte el exceso de grasa de la carne antes de ponerla a asar a la parrilla.
- Se usó una asadera sucia.

EL HORNO NO SE AUTOLIMPIA.

- Verifique para asegurarse de que el ciclo no esté ajustado para un comienzo diferido. Ver página 57.
- Verifique si la puerta está cerrada.

EL HORNO NO SE LIMPIÓ EN FORMA DEBIDA.

- Puede que sea necesario un tiempo de limpieza más largo.
- Los derrames excesivos, especialmente de alimentos azucarados y/o ácidos no fueron limpiados antes del ciclo de autolimpieza.

LA PUERTA DEL HORNO NO SE DESBLOQUEA DESPUÉS DEL CICLO DE LIMPIEZA.

- El interior del horno todavía está caliente. Deje que pase aproximadamente una hora para que el horno se enfríe antes de que se complete un ciclo de autolimpieza. La puerta puede ser abierta cuando desaparezca la palabra 'LOCK' del indicador visual.

SE JUNTA HUMEDAD EN LA VENTANA DEL HORNO O SALE VAPOR POR EL RESPIRADERO DEL HORNO.

- Esto es normal cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad.
- Se usó humedad excesiva cuando limpió la ventana.

HAY UN FUERTE OLOR O HUMO LEVE CUANDO SE ENCIENDE EL HORNO.

- Esto es normal en una estufa nueva y desaparecerá después de unos pocos usos. Si se inicia un ciclo de limpieza el olor se "quemará" más rápidamente.
- Encendiendo un ventilador ayudará a extraer el humo y/o el olor.
- Hay suciedad excesiva de alimentos en la parte inferior del horno. Use un ciclo de autolimpieza.

EN EL INDICADOR APARECE LA LETRA "F" MÁS UN NÚMERO.

- Esto es un código de falla. Si aparece un código de falla en el indicador visual y se escucha una señal sonora, oprima la tecla '**CANCEL'.** Si el código de falla y la señal sonora continúan, desenchufe la estufa. Espere unos minutos luego vuelva a enchufar la estufa. Si el código de falla y la señal sonora continúan, des-conecte la estufa y llame a un técnico autorizado.
- Si el horno está excesivamente sucio, se pueden producir llamaradas excesivas lo cual resultará en un código de falla durante el ciclo de limpieza. Oprima la tecla '**CANCEL**' y deje que el horno se enfríe completo, limpiar sacar de exceso tierra luego vuelva a poner el ciclo de limpieza. Si el código de falla y la alarma sonora todavía continúa, desenchufe la estufa y llame a un técnico autorizado.

Garantía de la Estufa Maytag

Garantía Completa de Un Año – Piezas y Mano de Obra

Durante **un (1) año** desde la fecha original de compra al por menor, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar.

Garantías Limitadas – Piezas Solamente

Segundo Año - Después del primer año de la fecha original de compra, se reemplazará o reparará gratuitamente las piezas que fallen durante uso normal en el hogar en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

Desde el Tercero Hasta el Quinto Año – A partir de la fecha original de compra, se reparará o reemplazará gratuitamente las piezas indicadas a continuación que fallen durante uso normal en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

- ➢ **Controles Electrónicos**
- ➢ **Cubierta de Vidrio Cerámico:** Debido a rotura térmica.
- ➢ **Elementos Calefactores Eléctricos:** Elemento del asador y de hornear en las estufas eléctricas.

Residentes Canadienses

Las garantías anteriores cubren solamente aquellos electrodomésticos instalados en Canadá que han sido certificados o aprobados por las agencias de pruebas correspondientes para cumplimiento con la Norma Nacional de Canadá a menos que el electrodoméstico haya sido traído a Canadá desde los EE.UU. debido a un cambio de residencia.

Garantía Limitada Fuera de los EE.UU. y Canadá – Piezas Solamente

Durante dos (2) años de la fecha de compra original al por menor, cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar será reemplazada o reparada gratuitamente en lo que respecta a la pieza y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **UNICAS** garantías provistas por el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.*

Lo Que No Cubren estas Garantías:

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes eventualidades:
   - **a.** Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
   - **b.** Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante o por un centro de servicio autorizado.
   - **c.** Mal uso, abuso, accidentes o uso irrazonable.
   - **d.** Corriente eléctrica, voltaje o suministro incorrecto.
   - **e.** Programación incorrecta de cualquiera de los controles.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no son fácilmente legibles.
3. Focos.
4. Productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
   - **a.** Corregir errores de instalación.
   - **b.** Instruir al usuario sobre el uso correcto del artefacto.
   - **c.** Transporte del artefacto al establecimiento de servicio.
6. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de esta garantía. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

Si Necesita Servicio

- Llame al distribuidor donde compró su electrodoméstico o llame a Maytag Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance al 1-800-688-9900, EE.UU. o al 1-800-688-2002 en Canadá para ubicar a un técnico autorizado.
- Asegúrese de conservar la prueba de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTIA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR®, Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al **1-800-688-9900, EE.UU. o al 1-800-688-2002, CANADA.**

  NOTA: Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información.
  - **a.** Su nombre, dirección y número de teléfono;
  - **b.** Número de modelo y número de serie;
  - **c.** Nombre y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;
  - **d.** Una descripción clara del problema que está experimentando;
  - **e.** Prueba de compra (recibo de compra).
- Las guías del usuario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance.

MAYTAG • 403 West Fourth Street North • P.O. Box 39 • Newton, Iowa 50208

Form No. A/05/01 Part No. 8113P292-60 MAYTAG ONLINE http://www.maytag.com 74005917 Litho U.S.A.